

Speiseplan August 2026

Woche vom: 24.08. – 30.08.2026

	Menü
Montag, 24.08.2026	Nudeln mit gebratener Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse Birnenkompott kcal 632 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Dienstag, 25.08.2026	Hackbraten mit Butterbohnen und Kartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße kcal 728 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M
Mittwoch, 26.08.2026	Putengulasch mit Romanesco und Kartoffeln Kirschen kcal 709 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Donnerstag, 27.08.2026	Marinierter Hering nach Hausfrauenart mit Dampfkartoffeln Kakao kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,M,F
Freitag, 28.08.2026	Nudelsalat mit Hähnchenschnitzel Pfirsichkompott kcal 685 dkpfl.Z.St. 1,8,E,G
Samstag, 29.08.2026	Kesselgulasch Pflaumenkompott kcal 754 dkpfl.Z.St. 1,8,Se
Sonntag, 30.08.2026	Salat der Saison Burgunderbraten mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Aprikosen kcal 748 dkpfl.Z.St. 1,8

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit „Farbstoff“; 2 mit Konservierungsstoffen“(Pökelsalz); 3 mit „Antioxidationsmitteln“; 4 mit „Geschmacksverstärker“; 5 „geschwefelt“; 6 „geschwärzt“; 7 „gewachst“; 8 „mit Süßungsmitteln“; 9 mit „Phosphat“; 10 „koffeinhaltig“; 11 „chininhaltig“; G „Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel)“; K „Krebstiere, Urkrebstiererzeugnisse; E „Eier und Eierzeugnisse; F „Fisch und Fischerzeugnisse“; Er „Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse“; So „Soja und Sojaerzeugnisse“; M „Milch und Milcherzeugnisse“; SCH „Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pecanuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss)“; Se „Sellerie und Sellerieerzeugnisse“; Ses „Sesamsamen und Sesamerzeugnisse“; Su „Sulfite und Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg)“; L „Lupine und Lupinenerzeugnisse“; W „Weichtiere und Weichtiererzeugnisse“ Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten