



Speiseplan September 2026

Woche vom: 31.08. – 06.09.2026

Menü	
Montag, 31.08.2026	kcal dkpfl.Z.St.
Dienstag, 01.09.2026	Fischroulade gefüllt mit Spinat, Kräutersoße und Kartoffelbrei Apfelkompott kcal 625 dkpfl.Z.St. 1,8,G,F
Mittwoch, 02.09.2026	Chickenhaxe mit Gemüse und Reisnudeln Birnenkompott kcal 702 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Donnerstag 03.09.2026	Wirsingkohlroulade mit Schmorkraut und Kartoffeln Stachelbeeren mit Vanillesoße kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Freitag, 04.09.2026	Gebratener Fleischkäse mit Blumenkohl und Kartoffeln Erdbeeren kcal 700 dkpfl.Z.St. G,E,M
Samstag, 05.09.2026	Brühreis mit Geflügel Gebäck kcal 597 dkpfl.Z.St. 1,8,Se
Sonntag, 06.09.2026	Salat der Saison Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Aprikosen kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M,E

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