

Speiseplan September 2026

Woche vom: 07.09. – 13.09.2026

	Menü
Montag, 07.09.2026	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse Vanillepudding mit Schokosoße kcal 709 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M,E
Dienstag, 08.09.2026	Fischbulette mit Gemüse und Kartoffelbrei Mandarinenkompott kcal 650 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,F
Mittwoch, 09.09.2026	Schmorkraut mit Hackfleisch und Dampfkartoffeln Fruchtcocktail kcal 625 dkpfl.Z.St.1,8
Donnerstag 10.09.2026	Lebergulasch mit Zwiebelsoße und Kartoffelbrei Apfelmus kcal 685 dkpfl.Z.St. 1,8
Freitag, 11.09.2026	Kräuterquark mit saurer Gurke, Butter, Leberwurst und Kartoffeln Kakao kcal 650 dkpfl.Z.St. 8,M
Samstag, 12.09.2026	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen Obst kcal 698 dkpfl.Z.St. 1,8,M,Se
Sonntag, 13.09.2026	Salat der Saison Schweineroulade mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln Mandarinenkompott kcal 705 dkpfl.Z.St. 1,8,Se

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