

Speiseplan September 2026

Woche vom: 14.09. – 20.09.2026

	Menü
Montag, 14.09.2026	Krautnudeln mit Hackfleisch und Tomatensoße Pfirsichkompott kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Dienstag, 15.09.2026	Fischstäbchen mit Rotkraut und Kartoffelbrei Obst kcal 665 dkpfl.Z.St. 1,8,F,G,E
Mittwoch, 16.09.2026	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis Quarkspeise kcal 622 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M,E
Donnerstag 17.09.2026	Schweinezunge in Buttersoße mit Erbsen und Kartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße kcal 751 dkpfl.Z.St. 1,2,8,M
Freitag, 18.09.2026	Kohlroulade mit Schmorkraut und Dampfkartoffeln Kirschen kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Samstag, 19.09.2026	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen Gebäck kcal 674 dkpfl.Z.St. E,G,Se
Sonntag, 20.09.2026	Salat der Saison Putenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Aprikosen kcal 515 dkpfl.Z.St. 1,8,G,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, Macademanuss, Queenslandnuss)“; Se „Sellerie und Sellerieerzeugnisse“; Ses „Sesamsamen und Sesamerzeugnisse“; Su „Sulfite und Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg)“; L „Lupine und Lupinerzeugnisse“; W „Weichtiere und Weichtiererzeugnisse“ Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten