

Speiseplan November 2026

Woche vom: 02.11. – 08.11.2026

	Menü
Montag, 02.11.2026	Nudeln mit Spinat-Käse-Soße Stachelbeeren mit Vanillesoße kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Dienstag, 03.11.2026	Eierfrikassee mit Gemüse und Kartoffeln Fruchtjoghurt kcal 681 dkpfl.Z.St. 1,8,M
Mittwoch, 04.11.2026	Fischstäbchen mit Rotkraut und Kartoffelbrei Pfirsichkompott kcal 665 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,F
Donnerstag 05.11.2026	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt Erdbeeren kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Freitag, 06.11.2026	Hackbraten mit Letscho und Kartoffeln Apfelmus kcal 728 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Samstag, 07.11.2026	Kesselgulasch Gebäck kcal 754 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,Se
Sonntag, 08.11.2026	Salat der Saison Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Aprikosen kcal 675 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 Lupinenerzeugnisse“; W „Weichtiere und Weichtiererzeugnisse“ Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten