

Speiseplan November 2026

Woche vom: 09.11. – 15.11.2026

	Menü
Montag, 09.11.2026	Nudeln mit gebratener Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse Pflaumenkompott kcal 632 dkpfl.Z.St. 1,G,E
Dienstag, 10.11.2026	Putengulasch mit Romanesco und Kartoffeln Kirschen kcal 709 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Mittwoch, 11.11.2026 Martinstag	Brathering mit saurer Gurke, Zwiebeln und Dampfkartoffeln Kakao kcal 709 dkpfl.Z.St. 1,8,M,F
Donnerstag 12.11.2026	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln Fruchtcocktail kcal 681 dkpfl.Z.St. 1,8
Freitag, 13.11.2026	Salat Schinkenrührei mit Kartoffelbrei Rote Grütze mit Vanillesoße kcal 645 dkpfl.Z.St. 1,8,M,E
Samstag, 14.11.2026	Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Rindfleisch Obst kcal 698 dkpfl.Z.St. Se
Sonntag, 15.11.2026	Salat der Saison Kasslerbraten mit Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln Mandarinenkompott kcal 748 dkpfl.Z.St. 1,8,G

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