

Speiseplan November 2026

Woche vom: 23.11. – 29.11.2026

	Menü
Montag, 23.11.2026	Krautnudeln mit Hackfleisch und Tomatensoße Erdbeeren kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Dienstag, 24.11.2026	Backfisch mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße kcal 666 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,F
Mittwoch, 25.11.2026	Gebratener Fleischkäse mit Blumenkohl und Kartoffeln Kirschen kcal 700 dkpfl.Z.St. 1,8,M
Donnerstag 26.11.2026	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel Obst kcal 699 dkpfl.Z.St. G,M,E,Se
Freitag, 27.11.2026	Chickenhaxe mit Gemüse und Reismudeln Birnenkompott kcal 702 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Samstag, 28.11.2026	Kartoffelsuppe mit gebratener Jagdwurst Fruchtjoghurt kcal 674 dkpfl.Z.St. 1,8,Se,M
Sonntag, 29.11.2026	Salat der Saison Schweineroulade mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Mandarinenkompott kcal 698 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, Urkrebstierzeugnisse“; 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 Weichtierzeugnisse“ Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten