

Speiseplan

	21.09. - 25.09.2026	28.09. - 02.10.2026	05.10. - 09.10.2026	12.10. - 16.10.2026
Montag	2 Königsberger Klopse (2,3,a) in Kapernsoße (a,k,t) mit Kartoffeln und Rote Betesalat(2)	Vollkornnudeln (a) mit 3 Hackfleischklößchen(a,g) und Basilikumsoße(a,t) Obst der Saison	Makkaroni (a) mit Jagdwurst- würfel (2,3,u) , Tomatensoße(a,t) Reibekäse (1,k)	Maultaschen (gefüllt mit Schweinehack) Tomatensoße und Reibekäse(1,k)
Dienstag	Milchreis(k) mit Zimtucker und Apfelmus Kartoffelsuppe (t) mit Wienerscheiben(3,u) und	Schweinegulasch(a,u) mit böhmische Knödel (a) und Rotkohl	Currywurst (2,t) in fruchtiger Currysoße(a) mit Kartoffelbrei (3,k)	saftiges Hähnchenschnitzel (a,g) mit Kartoffeln, Gemüse(t,w) und Soße (a)
Mittwoch	Kräuterquark(k) , Kartoffeln , Butter (k) und Cocktailtomaten	buntes Gemüsefrikassee(a,2,3,15) mit Reis Pudding (k,1,2,4)	paniertes Seehechtfilet(a,h) Kartoffeln, Soße(a) und Gurkensalat	Rahmspinat (k) mit Kartoffeln und Rüherei (g,k) , Obst
Donnerstag	natur Seelachs (h) mit Reis und gedünsteten Möhren und Soße (a)	Grillfisch(h) an BIOGemüse (t,w) dazu Kartoffeln, Obst d.Saison	Blumenkohl-Käse-Schnitzel (a,k,t) mit Reis und Zitronen-Butter-Soße (a,k,t)	Seelachs mit Honig-Senffüllung (a,h,u) mit Kartoffeln(3,k) und Senfsoße (a,t,u) Rotkohl
Freitag	bunter Gemüseeintopf (t,w) und Vollkornbrot (a,b) Fruchtquark (k,1,2,4)	Blumenkohluppe (k,t) 3 Eierkuchen(a,g,k) mit Zucker und Apfelmus (3)	Hühnernudeleintopf (a,g,t,w) mit Vollkornbrot (a,b) Fruchtjoghurt (k)	Gemüsesuppe der Saison (t) Kaiserschmarrn (a,g,k) und Apfelmus(3) (vegetarisch)

Änderungen vorbehalten! wir benutzen ausschließlich Jod Salz!

Zusatzstoffe: 1)Farbstoffe 2)Konservierungsstoffe 3)Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)geschwefelt 9)Süßungsmittel

BIO Produkt; vegetarische Speisen;

Vollkornprodukt; Schweinefleisch

Allergene: a)Weizen b)Roggen c)Dinkel d)Gerste e)Hafer f)Krebstiere g)Eier h)Fisch i)Erdnüsse j)Sojabohnen k)Milch t)Sellerie u)Senf v)Sesamsamen w)Lupinen y)Schwefeldioxid und Sulfite

