

Speiseplan Monat Oktober

Montag 02.10.2023	Wiener Würstchen mit Kartoffelgemüseauflauf Dessert 2,3,4,8,14,a
Dienstag 03.10.2023	Feiertag
Mittwoch 04.10.2023	Nudeln mit Bolognese Kompott 1,2,3,4,5,14,a,c,g
Donnerstag 05.10.2023	Geschnetzeltes mit Reis Gurkensalat 1,2,3,4, 8,14,a,c,g,i
Freitag 06.10.2023	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a,c,g
Montag 09.10.2023	Eierragout und Salzkartoffeln Kompott 2,3,4,8,a,c,g
Dienstag 10.10.2023	Wurstgulasch mit Nudeln Dessert 2,3,4,8,a,c,g
Mittwoch 11.10.2023	Schichtkohl mit Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,5,14,a,c,g
Donnerstag 12.10.2023	Putensteak mit Tomatensoße und Gemüsereisnudeln Dessert 1, 2,3,4,8,14,a,c,g
Freitag 13.10.2023	Gebratenes Fischfilet mit Bechamelsoße und Bratkartoffeln Salat 1,2,3,4,8,a,c,d,g
Montag 16.10.2023	Hühnernudeleintopf Dessert 5,i
Dienstag 17.10.2023	Nürnberger Würstchen mit Buttergemüse und Püree Kompott 1,2,3,4,14,a,c,g
Mittwoch 18.10.2023	Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a,c,g
Donnerstag 19.10.2023	Bratklops mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,8,14,a,c,g,
Freitag 20.10.2023	Griesbrei Kirschen 1,2,3,4,14,a,c,g
Montag 23.10.2023	Hähnchenburger mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,8,14,a,g
Dienstag 24.10.2023	Tortellini mit Tomatensoße Kompott 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
Mittwoch 25.10.2023	Hackbraten mit Butterbohnen und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
Donnerstag 26.10.2023	Milchschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeltaler Obst 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
Freitag 27.10.2023	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Reis Rohkostsalat 1,2,3,4,8,a,c,d,g

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 einält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan Monat Oktober

Montag 30.10.2023	Reisnudeln mit Tomatensoße und Hackbällchen Obst 1,2,3,4,8,a,c,g
Dienstag 31.10.2023	Feiertag

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln
Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse