



Speiseplan vom 19.10.2026 - 25.10.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 19.10.2026	leichte Kräuter- Tomatensoße 12,a,a1 Nudeln Hörnchen a,a1,c Banane	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel 1,2,6,16,i,j Nudeln Hörnchen a,a1,c Banane	Grütwurst 1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j Sauerkraut 1,2,16 Kartoffelstampf g1,g Banane
	586 kcal, 2456 kJoule	604 kcal, 2534 kJoule	836 kcal, 3473 kJoule
Dienstag, 20.10.2026	Rührei c Möhrengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Apfel	Asiapfanne mit Hähnchenstreifen 12,a,a1,c,f Wildreis Apfel	Schmorbraten vom Schwein Bratensoße a,a1,g1,g Möhrengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Apfel
	571 kcal, 2372 kJoule	1043 kcal, 4424 kJoule	760 kcal, 3163 kJoule
Mittwoch, 21.10.2026	Grießbrei a,a1,g1,g Apfelmus 2 Vanillepudding mit Schokosoße 12,g1,g	Bratwurst 16 Wachsbrechbohnen in Rahm 12,a,a1 Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße 12,g1,g	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus 2 Vanillepudding mit Schokosoße 12,g1,g
	715 kcal, 3004 kJoule	711 kcal, 2957 kJoule	559 kcal, 2357 kJoule
Donnerstag, 22.10.2026	gedünstetes Seelachsfilet d Spinat a,a1 Reis Birne	Fischstäbchen a,a1,d Rahmspinat a,a1 Kartoffelstampf g1,g Birne	paniertes Kasselersteak 1,2,a,a1,c Brennersoße a,a1,g1,g Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Birne
	467 kcal, 1966 kJoule	497 kcal, 2078 kJoule	484 kcal, 2017 kJoule
Freitag, 23.10.2026	Milchreis mit heißen Kirschen g1,g Fruchtquark g1,g	Senfei 12,a,a1,c,j Salzkartoffeln Rote Beete 4 Fruchtquark g1,g	Rollmops 2,12,a,a1,d,j Speck und Zwiebeln 1,2,12,16 Kartoffelstampf g1,g Rote Beete 4 Fruchtquark g1,g
	629 kcal, 2643 kJoule	635 kcal, 2650 kJoule	815 kcal, 3392 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



Speiseplan vom 19.10.2026 - 25.10.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Samstag, 24.10.2026	leicht geschmorte Steckrüben mit Hackbällchen ^c Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}		Gemüse Eintopf ⁱ Wiener ^{1,2,16,i,j} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	386 kcal, 1621 kJoule		322 kcal, 1350 kJoule
Sonntag, 25.10.2026	Hähnchengulasch Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne ^{g1,g}		Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne ^{g1,g}
	346 kcal, 1453 kJoule		568 kcal, 2385 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse