Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 26.10. - 30.10.2026	**Tagesgericht 1**	**Tagesgericht 2**
Montag	Geflügelbrühe mit Graupen und Gemüse A,A1,I,J,N,L	Schweinegulasch, Kartoffeln, Krautsalat 1,A1,C,I,J,K
	Dessert: Madarinenkompott	
Dienstag	Boulette mit Mischgemüse in Rahmsße, dazu Kartoffeln 1,2,A1,C,G,J,K	Eier mit grüner Erbsensoße und Kartoffeln 1,2,A,A1,C,G,I,J,K
	Dessert: Grießpudding mit Erdbeersoße	
Mittwoch	Spiralnudeln mit Schinken-Sahne-Soße, dazu Salat 1,A1,C,G,I,J,K,L	Kartoffelpüree, dazu Rührei und Rot-Weißkrautsalat 1,A,C,G,I,J,K
	Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack	
Donnerstag	Bratwurst mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree 1,A1,C,I,J	Kürbissuppe mit Brötchen 1,A1,C
	Dessert: Apfel	
Freitag	Kaßlergulasch, Sauerkraut und Kartoffeln	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben
	Dessert: Fruchtcocktail	

Zusatzstoffe	**Allergene**	
1. mit Konserv.	A - Gluten	H - Schalenfrüchte
2. mit Farbstoffe	A1 - Weizen	I - Sellerie
3. mit Geschmacksverstärker/ Aromer	A2 - Roggen	J - Senf
4. mit Antioxidationsmittel	B - Krebstiere	K - Sesamsamen
5 .mit Süßungsmittelaustausch	C - Eier	L - Lupine
6. Gewachst	D - Fisch	M - Weichtiere
7. mit Süßungsmitteln	E- Erdnüsse	N- Schwefeldioxid
8. geschwefelt	F - Soja	
9. Phosphat	G - Milch	