



Speiseplan Oktober 2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
5.10.26	6.10.26	7.10.26	8.10.26
Kartoffel-Gemüse-Auflauf	Tortellini in Käse-Sahne-Soße ^{a.g}	Veggischnitzel Kartoffelpüree ^g Möhrengemüse	Möhreneintopf Geflügelwurst Apfelmus
26.10.26	27.10.26	28.10.26	29.10.26

Täglich werden verschiedene frische Salate sowie Rohkost und ein Nachtisch angeboten.

Zu den Speisen wird als Getränk Wasser gereicht.

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert oder mit Nitritpökelsalz oder mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
8. mit Phosphat (nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen)
9. mit Süßungsmittel(n)

Allergene

- a. glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme daraus
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite (Konz.> 10 mg/kg oder mg/l als insg. Vorhandenes SO₂)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere (z.B. Schnecken und Tintenfische)