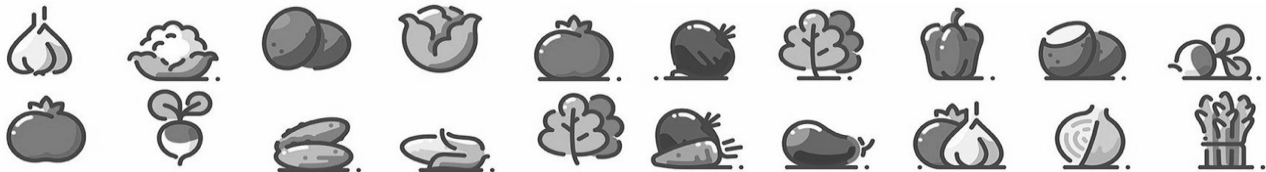


Speiseplan September 2026

Name: _____

Klasse: _____

Vorname: _____



Montag	31. Aug.	Weisskohlsuppe mit Möhren und Kartoffeln dazu Brot und Nachspeise	i,a1,g	
Dienstag	1. Sep.	Spinat mit blubb, Rührei mit Salzkartoffeln	c,g,a1	
Mittwoch	2. Sep.	Schinken- Käsesahnesoße mit Butternudeln und frisches Obst	s10,j,g,a1,c	
Donnerstag	3. Sep.	buntes Hühnerfrikassee mit Langkomreis und Salat	gef,g,a1,h3	
Freitag	4. Sep.	Vorsüppchen, Hefeklöße mit warmer Pfirsichsoße	a1,13	
Montag	7. Sep.	Herzhafter Linseneintopf mit Mischbrot und Dessert	i,a1	
Dienstag	8. Sep.	Backfisch mit leichter Senfsoße, Salzkartoffeln und Salat	d,g,j,a1	
Mittwoch	9. Sep.	Putenrahmgeschnetzeltes mit Erbsen und Reis, Obst	gef,g,h3,a1	
Donnerstag	10. Sep.	Wener Würstchen mit hausgemachten Kartoffelsalat (alternative vorhanden)	s10,j,g	
Freitag	11. Sep.	Vorsuppe, Nudeln mit Semmelbröseln dazu Apfelmus	c,a1,13,2	
Montag	14. Sep.	Rindssuppe mit Buchstabennudeln, Rindfleisch & Gemüseeinlage, Weissbrot und Dessert	r,i,a1	
Dienstag	15. Sep.	gekochte Eier mit sahniger Kräutersoße und Kartoffeln, Salat	c,g,a1	
Mittwoch	16. Sep.	vegetarisches Dinoschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße, Obst	c,a1,	
Donnerstag	17. Sep.	Zartes Hähnchenbrustfilet mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise, Püree	gef,a1,g	
Freitag	18. Sep.	gebundene Vorsuppe, Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus	13,c,a1	
Montag	21. Sep.	Schnittbohnsuppe nach Art des Hauses, Körnerbrot und Nachtisch	i,a1	
Dienstag	22. Sep.	Fischfilet mit Zitronenbuttersoße, Buttergemüse und Püree	d,g,a1	
Mittwoch	23. Sep.	Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken und frischer Salat	s,g,a1	
Donnerstag	24. Sep.	frittierte Hähnchennuggets mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln	gef,a1,g	
Freitag	25. Sep.	Süppchen, Grießbrei mit Zimt & Zucker, Blumenkompott	i,ai,g,13	
Montag	28. Sep.	Blumenkohl- Käseschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	a1,g	
Dienstag	29. Sep.	deftige Kartoffelsuppe mit Möhren und etwas Lauch, Brot und Dessert	i,a1	
Mittwoch	30. Sep.	Hackbällchen mit fruchtiger Tomatensoße, Butternudeln und Salat	s,c,a1	
Donnerstag	1. Okt.	Schweinegulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen	s,j,a1,g	
Freitag	2. Okt.	Vorsuppe, Eierkuchen mit Apfelmus (auf Wunsch Vanillesoße)	c,a1,13	



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 mit Milcheiweiß 7 gewachst 8 mit Süßungsmitteln 9 mit Rauch 10 mit Phosphat 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 14 enthält eine Phenylalaninquelle
Kennzeichnung allergener Stoffe: A glutenhaltiges Getreide A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse D Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse E Erdnüsse F Soja
 Kennzeichnung allergener Stoffe: F Soja G Milch (einschließl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Wildreis I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse S Schweinefleisch - Alle Angaben ohne Gewähr - Stand Oktober 2021

