

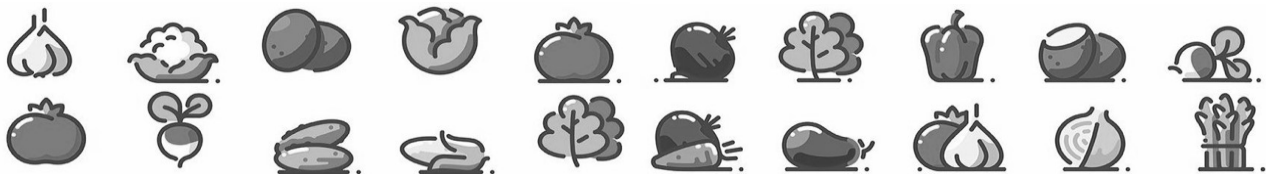
Speiseplan Oktober

2026

Name: _____

Klasse: _____

Vorname: _____



Montag	5. Okt.	Schälerbseneintopf mit Karottenwürfeln dazu Mischbrot und Dessert	a1,i	
Dienstag	6. Okt.	Hähnchenbrustfilet (auf Wunsch vegetarisch) mit Kartoffeln, grüner Salat	gef,g,a1	
Mittwoch	7. Okt.	Tomatiges Würstchengulasch mit Nudeln und frisches Obst	s,10,j,c,a1,	
Donnerstag	8. Okt.	Königsberger Klopse mit Sahnesoße und Kartoffelpüree, Rote Beete Salat	s,10,j	
Freitag	9. Okt.	Rindsvorsüppchen, kleine Gernknödel mit Vanillesoße	r,a1,g,8	
Montag	12. Okt.	Tomatensuppe mit Buchstabennudeln, Weißbrot und Nachspeise	a1,c,	
Dienstag	13. Okt.	Hausgemachte Pizza (Salami, Margarita) Obst Alternative wird geboten	a1,s,10,j,g	
Mittwoch	14. Okt.	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	s,10,j,g,a1	
Donnerstag	15. Okt.	Hackbraten (auch vegetarisch möglich) mit Bratensoße, Püree und Salat	s,10,j,i,a1	
Freitag	16. Okt.	Vorsuppe, Kartoffelpuffer mit Puderzucker und Apfelmus	c,g,a1,2	
Montag	19. Okt.	Herzhafter Möhreeneintopf mit Wiener Würstchen Brot und Dessert	a1,i,s,10,j	
Dienstag	20. Okt.	Fischstäbchen mit Zitronen- Buttersoße und Reis und Salat	d,g,a1,h3	
Mittwoch	21. Okt.	Nudelaufguss mit bunten Gemüse & Käse überbacken, Nachspeise	c,g,a1	
Donnerstag	22. Okt.	Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	s,10,j,g,a1	
Freitag	23. Okt.	gebundene Suppe, Quarkkeulchen mit etwas braunen Zucker und Birnenkompott	c,a1,13	
Montag	26. Okt.	Bunte Graupensuppe mit Bötchen und Fruchtjoghurt	i,a1,g,13	
Dienstag	27. Okt.	gekochte Eier mit leichter Senfsoße und Kartoffeln, Salat	c,a1,g,j	
Mittwoch	28. Okt.	Tomatensoße mit Gabelspagetti und Reibekäse, Obst	a1,c,g,2	
Donnerstag	29. Okt.	Seelachsfilet mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelstampf	d,g,a1,	
Freitag	30. Okt.	Vorsuppe, Mchreis mit Zimt & Zucker Apfelmus	i,a1,g,2,13	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				



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

