

Speisekarte Monat September 2026

Woche vom 31.08.2026 bis 04.09.2026

Montag:	Reisbrei ^b mit Zucker und Zimt und Kompott
Dienstag:	Schweinebraten ^b mit Serviettenknödel ⁶ und Salat
Mittwoch:	Möhrensuppe ^e mit Rindfleisch und frischem Brot ^a und Dessert ^b
Donnerstag:	Fischfilet ⁱ mit Petersiliensoße ^b , Kartoffeln ^b und Rote Bete
Freitag:	Hühnerfrikassee ^d mit Reis und Salat

Woche vom 07.09.2026 bis 11.09.2026

Montag:	Wurstgulasch ^{b,8} mit Nudeln ^a
Dienstag:	Hähnchennuggets ⁶ mit Erbsengemüse ^b und Kartoffelbrei ⁶
Mittwoch:	Fisch mit Kräutersoße ^b , Reis und Salat
Donnerstag:	Hackbraten ^{a,b,c} mit Soße ^b , Kartoffeln und Obst
Freitag:	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, frischen Brot und Dessert ^{a,e}

Woche vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

Montag:	Spaghetti ^a Carbonara ^{b,2} mit Salat
Dienstag:	Bratwurst mit Gemüse und Kartoffelbrei ^{6,b}
Mittwoch:	Griesbrei ^e mit Zucker und Zimt und Kompott ²
Donnerstag:	Putengeschnetzeltes ^{b,6} mit Reis und Salat
Freitag:	Fischfilet mit Julien-Gemüsesoße ^b , Kartoffeln



Woche vom 21.09.2026 bis 25.09.2026

Montag:	Linsensuppe ^e mit Wiener ^{4,6} und Brot ^a
Dienstag:	Spinat mit Rührei und Kartoffeln
Mittwoch:	Paprikastreifen mit Hackfleisch ^{a,b,c} mit Reis ^b und Salat ²
Donnerstag:	Vorsuppe ^e , Kartoffelpuffer ⁶ und Apfelmus ⁶
Freitag:	Gulasch ^d mit Knödeln ⁶ und Salat

Woche vom 28.09.2026 bis 02.10.2026

Montag:	Frikadelle ⁴ mit Gemüse ^b und Kartoffelbrei ^{b,6}
Dienstag:	Nudel-Gemüse-Pfanne und Salat ²
Mittwoch:	Kartoffelsuppe ^e mit Brot und Quarkspeise ^b
Donnerstag:	Schnitzel ⁴ mit Mischgemüse ^b und Kartoffeln
Freitag:	Vorsuppe ^e , Quarkkeulchen ³ mit Vanillesoße ^b oder Apfelmus ⁶

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.