

Speiseplan September 2025

- 15.09.25 Spinatnudeln^{1,7} mit Schafskäse
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 16.09.25 Matjes⁷ mit Pellkartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 17.09.25 Linsensuppe mit Wurst und Brot¹
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 18.09.25 Hähnchenbrust in Currysoße mit Reis
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 19.09.25 Spaghetti¹ mit Tomaten-Gemüsesoße
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

¹ Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁴ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁶ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

^A Lebensmittelfarbstoffe, ^B Konservierungsstoffe, ^C Antioxidantien und Säureregulatoren, ^D Süßungsmittel

^E Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel ^F Rieselhilfen, Säureregulatoren

^G Geschmacksverstärker, ^H Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Föth.

22.09.25 Kräuterquark^{1,10} mit Kartoffeln und Ei³
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

23.09.25 Pikanter Couscous Salat mit Tafelspitz
und Meerrettich
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

24.09.25 Kritharaki¹ Auflauf mit Joghurt Soße
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

25.09.25 Schupfnudeln¹ mit Kraut⁷
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

26.09.25 Kartoffelsalat mit Hähnchenschenkel
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

¹ Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁴ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁶ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

^A Lebensmittelfarbstoffe, ^B Konservierungsstoffe, ^C Antioxidantien und Säureregulatoren, ^D Süßungsmittel

^E Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel ^F Rieselhilfen, Säureregulatoren

^G Geschmacksverstärker, ^H Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Föth.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.