

Speiseplan Oktober 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
Mi	01.10.2025	 	1) Kibbelinge* _{J1,B} , Erbsen & Möhren in Rahmsauce, Salzkartoffeln 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtucker 3) gemischter Salat, Thunfisch _B , Mais, Joghurtdressing _K , Baguette _{F,J1} Schokoladenpudding _{K,14}			
Do	02.10.2025		1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse, kleines Brötchen _{J1, F, G} 2) Kartoffelcrèmesuppe, kleines Brötchen _{J1, G} 3) Bauernsalat - gemischter Salat, Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Essig-Öl-Dressing, Baguette _{J1, K,14} Obststück ₁₀			
Fr	03.10.2025 Feiertag	  	1) Geschnetzeltes (Geflügel), Reis, Wachsbrechbohnsensalat 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne _{G,K,14} , überbacken 3) großer gemischter Salat, gebratene Putenbrust, Kräuterdressing, Baguette _{J1, K,14} Fruchtjoghurt _{1,14,K}			
Sa	04.10.2025		1) Schweinegeschnetzeltes, Paprikagemüse, Spätzle _{J1,F} 2) Gnoccis, Paprika-Gemüse _G Obststück ₁₀			
So	05.10.2025	 	1) panierte Schnitzel* _{J1,F} (Geflügel), buntes Rahmgemüse, Kartoffelrösti 2) Brokkoli-Nuß-Ecke* _{J1,G} , Butterreis _K , Rahmgemüse _{K,G} Vanillepudding _{K,14}			
Mo	06.10.2025		1) Hähnchen-Nuggets* _{J1} , Backkartoffeln, Sour Crème, Möhrchen _{F,G} 2) Chili sin Carne, Reis 3) gemischter Salat, Kidneybohnen, Mais, Joghurtdressing, Baguette _{J1, K,14} Obststück ₁₀			
Di	07.10.2025	 	1) Nudeln _{J1,F} , Rindfleischbolognese _G 2) Pfannkuchen* _{J1,F,K} , warmer Apfelmus, Zimtucker 3) großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust, Kräuterdressing, Baguette _{J1, K14} Fruchtquark _{K,14,1}			
Mi	08.10.2025	 	1) Fischfrikadelle* _{B,J1,F} , Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce _G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf _{F, G, J1, M} 3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing _F , Baguette _{J1,K,14} Obststück ₁₀			
Do	09.10.2025		1) Hühnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen _G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce _{J1, K, F,14}			

Speiseplan Oktober 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			3) bunter griechischer Salat , Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Olivenöl, Baguette J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			
Fr	10.10.2025	 	1) gestampfter Möhreeneintopf, Rinderhackfleisch, kleines Brötchen 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen G, J1 3) großer gemischter Salat, marinierte Hähnchensticks, Dressing, Baguette J1,F,K,14 Obststück 10			
Sa	11.10.2025		1) Geschnetzeltes (Schwein), Rigatoni F,J1, Gurkensalat 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 Obstkompott			
So	12.10.2025		1) Frikadelle J1, Kartoffelstampf K,14, Brokkoli, Sauce G 2) Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F Obststück 10			
Mo	13.10.2025 Beginn Herbstferien		1) Kartoffeleintopf, geräucherte Mettwürste vom Schwein (Geflügelwurst), Kartoffelwürfel G, kleines Brötchen J1,4,G 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen G,J1 3) gemischter Salat, marinierte – mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe K,14,2, Dressing, Baguette J1 Vanillepudding K,14			
Di	14.10.2025	 	1) Bauerntopf – Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln, buntes Paprikagemüse in Rahmsauce G 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse und Dip K,14,F 3) gemischter Salat, gebratene Baconscheiben, Kräuterdressing K,14,Baguette J1 Obststück 10			
Mi	15.10.2025		1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais, Feta-Käse K,14, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			
Do	16.10.2025	 	1) Fischstäbchen* B, J1, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce G 2) Milchnudeln, Vanillecrèmesauce, heiße Kirschen 3, K,14,J1,F 3) gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Fr	17.10.2025	 	1) Hähnchen Cordon Bleue* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Schupfnudeln*, Gemüse, Rahmsauce G,F 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,14,1			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Oktober 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
Sa	18.10.2025	 	1) paniertes Schnitzel* (Geflügel) J1,F , Backkartoffeln, Sauce, Krautsalat 2) Nudelpfanne J1, Rahmsauce G Obststück 10			
So	19.10.2025		1) Kassler Braten, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauce G 2) Spinatlasagne J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Mo	20.10.2025	  	1) Königsberger Klopse vom Schwein o. Kapern (Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce G, Rote Beete 3 2) Gemüselasagne mit Käse überbacken J1,K 3) gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14. Baguette J1 Obststück 10			
Di	21.10.2025	 	1) Zucchini-Crème-Suppe mit Rinderhackfleisch, kleines Brötchen J1 2) Erbsen-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen J1 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Mi	22.10.2025		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei F 3) gemischter Salat, Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 , Baguette J1 Obststück 10			
Do	23.10.2025	 	1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Schupfnudeln*, warmer Apfelmus, Zimtucker 3) gemischter Salat, Gyrosfleisch, Kräuterdressing, Baguette K, F, J1,14 Vanillepudding 14,K			
Fr	24.10.2025 Ende Herbstferien		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse, Reis 2) Nudelpfanne, Kaisergemüse, Basilikum-Tomatensauce J1,G 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat, marinierte Mozzarella Kugeln 14,K, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Sa	25.10.2025	 	1) Geflügelgeschnetzeltes „Züricher Art“, Pilze, Kartoffelrösti G 2) Spätzle-Wirsing-Topf, Sauce J1, F,G Fruchtquark 1,14,K			
So	26.10.2025		1) Schweinebraten, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Sauce G 2) Grillgemüse, Pasta F, J1,G Obststück 10			
Mo	27.10.2025	 	1) Hühnerfrikassee K,14, Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt 1,14,K			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Oktober 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
Di	28.10.2025	 	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelbratwurst), Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln, Sauce G,H 2) Schupfnudel-Curry-Pfanne G, K 3) gemischter Salat, Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Mi	29.10.2025		1) Steckrübeneintopf mit Rinderhackfleisch, kleines Brötchen J1 2) Quinoa-Tomaten-Suppe mit Möhrenwürfel, kleines Brötchen J1 3) Bauernsalat – gemischter Salat, Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Essig-Öl-Dressing, Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Do	30.10.2025	  	1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar), Rigatoni, Rahmsauce, Preiselbeeren F,G,J1 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce G 3) gemischter Salat, Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing, Baguette J1, F Obststück 10			
Fr	31.10.2025 Feiertag		1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce G,J1 2) Blumenkohl-Käse-Medaillons* D, Salzkartoffeln, Sauce G 3) Gemüse-Couscous-Salat K,14 mit Baguette J1 Fruchtquark 1,14,K			

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
 D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
 D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
 E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
 J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
 K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit
 Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält
 Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die
 Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett
 allergen + schweinefleischfrei