

Speiseplan Oktober 2026

Einrichtung: _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____

vegan: _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2	Lunch Pakete bitte mit Uhrzeit
Mo	12.10.2026	 	1) Kokos Curry Hühnchen, Reis 2) Kohlrabi-Frikassee, Reis 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Di	13.10.2026	 	1) Kartoffeleintopf (G), Geflügelwurststeinlage, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen (J1) 2) Brokkoli-Crème-Suppe (G), Kartoffeleinlage, kleines Brötchen (J1) 3) Lunchpakete	Schokoladenpudding (K,14)			
Mi	14.10.2026	 	1) Kibbelinge* (J1,B) Kartoffelsalat (F,H), Remouladensauce (F) 2) Pfannkuchen* (J1,F,K) warmer Apfelmus, Zimtucker 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Do	15.10.2026	 	1) Geschnetzeltes (Geflügel), Reis, Wachsbrechbohnenalat 2) Nudel-Gemüse-Gratin (F,J1,G) mit Mais und Karotten 3) Lunchpakete	Vanillepudding (K,14)			
Fr	16.10.2026	 	1) Hähnchenschnitzel (J1,F) Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Brokkoli-Nuß-Ecken* (J1,D), Salzkartoffeln, Rahmsauce 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Mo	19.10.2026	 	1) weiße Bohnensuppe, Rindfleischteinlage, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen (J1) 2) Erbsen-Kartoffelcremesuppe, kleines Brötchen (J1) 3) Lunchpakete	Fruchtquark (1,14 K)			

Di	20.10.2026	 	1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln (B,G) 2) Reibekuchen* (F), warmer Apfelmus 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Mi	21.10.2026	 	1) Hühnerfrikassee – Erbsen, Möhren, Reis 2) Gnoccis*, Möhrengemüse, Sauce 3) Lunchpakete	Schokoladenpudding (K,14)			
Do	22.10.2026	 	1) Geflügelleberkäse*, Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Sauce 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Fr	23.10.2026	 	1) Geflügelhackbraten* (J1)– dicke Bohnen in Rahmsauce, Salzkartoffeln 2) Bandnudeln (F,J1), Gemüse-Kräuter Sauce 3) Lunchpakete	Fruchtjoghurt (K,1,14)			

Kennzeichnungserklärung.Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, 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=Eiererzeugnisse, 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– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei