

Speiseplan vom 28.09.2026-04.10.2026 (KW40)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Hähnchenschenkel Blumenkohl in heller Soße ⁷ Salzkartoffeln Vanillejoghurt ⁷ mit Butterkeks 	Hackbällchen in Champignonrahmsoße Gabelspaghetti ¹ Gurkensalat  Vanillejoghurt ⁷ mit Butterkeks	Frischkäsetaschen ¹ Blumenkohl in heller Soße ⁷ Salzkartoffeln Vanillejoghurt ⁷ mit Butterkeks 
Dienstag	Würstchengulasch mit Reis  Gurkensalat Heidelbeerquarkspeise ⁷	Hähnchenschnitzel in Kräuterrahmsoße ⁷ Brokkoli Salzkartoffeln  Heidelbeerquarkspeise ⁷	Grünkernhackbraten mit Kräuterrahmsoße Brokkoli  Salzkartoffeln Heidelbeerquarkspeise ⁷
Mittwoch <i>Regionale Zutaten</i>	Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen  Tiramisucreme ⁷	Tortelliniauflauf ^{1,7} mit Tomate -Mozzarella  Tiramisucreme ⁷	Gemischter Salat mit Zucchini-puffer ¹ kleines Brötchen ⁷ , Currydressing Tiramisucreme ⁷
Donnerstag	Schweinegeschnetzeltes ^{1,7} mit Champignons, Spätzle ^{1,3}  Gemischter Salat Spreewälder Quarkspeise ⁷	Paniertes Hähnchenschnitzel ¹ mit Currysoße ^{1,7,a} , Mischgemüse  Salzkartoffeln Spreewälder Quarkspeise ⁷	Käsespätzle ^{1,7} mit Rahmchampignons Gemischter Salat 
Freitag	Bratkartoffeln ^{c,m} mit roter Heringsdipp ^{3,4,7,10}  Tomatensalat Zitronencreme ⁷	Überbackenes Seelachsfilet ^{4,7} mit Tomate helle Soße ⁷ , Tomatensalat Bratkartoffeln  Zitronencreme ⁷	Gebratener Feta ^{1,3,7} mit Knoblauchspinat und Bratkartoffeln Tomatensalat Zitronencreme ⁷
Samstag	Erseneintopf ^{1,8,9}  mit Bockwurst Grießspeise ^{1,7} mit Saft	Asiatische Gemüsereispfanne mit Hähnchenfleisch  Grießspeise ^{1,7} mit Saft	Erseneintopf ^{1,8,9}  mit veg. Bockwurst Grießspeise ^{1,7} mit Saft
Sonntag	Schweinshaxe mit deftiger Soße ^{1,7} Rotkohl  Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße ⁷	Hotzenwälder Kartoffelgratin ^{3,7,n} (Auflauf mit Pilzen und Schinken)  Schokoladenpudding mit Vanillesoße ⁷	Gemüsemedaillon mit deftiger Soße Rotkohl Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße ⁷ 

Vegetarisch 

Fisch 

Geflügel 

Rindfleisch 

Schweinefleisch 

Allergene:

Glutenhaltige Getreide ¹

Krebstiere ²

Eier ³

Fische ⁴

Erdnüsse ⁵

Sojabohnen ⁶

Milch ⁷

Schalenfrüchte ⁸

Sellerie ⁹

Senf ¹⁰

Sesamsamen ¹¹

Sulfite ¹²

Lupinen ¹³

Weichtiere ¹⁴

Zusatzstoffe:

mit Farbstoff ^a

mit Konservierungsstoff ^b

mit Antioxidationsmittel ^c

mit Geschmacksverstärker ^d

geschwefelt ^e

geschwärzt ^f

gewachst ^g

mit Phosphat ^h

mit Süßungsmittel ⁱ

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ^j

enthält eine Phenylalaninquelle ^k

mit Nitritpökelsalz ^m

mit Nitrat ⁿ

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert

Speiseplan vom 28.09.2026-04.10.2026 (KW40)