

Speisekarte Monat Oktober 2026

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

Woche vom 05.10.2026 bis 09.10.2026

Montag:	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße ^{2,4,6,c}
Dienstag:	Gemüsefrikadellen ^{5,8} mit Sahnesoße ^d und Kartoffeln
Mittwoch:	Hähnchennuggets mit Soße, Püree und Obst ^{b,e}
Donnerstag:	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Brot und Pudding ^{a,b,c}
Freitag:	Igelwürstchen mit Bratkartoffeln und Rahmsalat ^{4,b}



Woche vom 12.10.2026 bis 16.10.2026

Montag:	Hähnchenschnitzel mit Püree und buntem Gemüse ^{2,6}
Dienstag:	Fischstäbchen mit Reis und Kräutersoße und Salat ^{4,d,b}
Mittwoch:	Bratklops mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ^{a,b}
Donnerstag:	Vorsuppe, Eierkuchen und Apfelmus ^{b,e}
Freitag:	Gemüsenudeln mit Soße und Rohkostsalat

Woche vom 19.10.2026 bis 23.10.2026

Montag:	Reissuppe mit Rindfleisch, Brot und Quarkspeise ^{b,e}
Dienstag:	Schnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree ^{6,c}
Mittwoch:	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Rote Beete
Donnerstag:	Paprikastreifen mit Hackfleisch, Reis und Salat ^b
Freitag:	Fischfilet mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salat ^{a,b,d,f}

Woche vom 26.10.2026 bis 30.10.2026

Montag:	Spaghetti Bolognese mit Käse ^{2,a,c}
Dienstag:	Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat ⁴
Mittwoch:	Erbsensuppe mit Brot und Quarkspeise ^{b,e}
Donnerstag:	Rührei mit Spinat und Kartoffeln ^b
Freitag:	Hefeklöße mit Fruchtsoße ^{6,a}



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.