

Speiseplan 2

gültig ab: 12. Oktober 2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2
Mo	Schweinelachsbraten Soße (GW, SE, M, LA) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 9,20 €	
kcal/Nährwertangaben	604 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	12,13	
Di	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, M, LA, SO) Salzkartoffeln (SD) 9,20 €	
kcal/Nährwertangaben	744 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	13	
Mi	Spaghetti (GW) Soße Bolognese (Rind) (SL) Reibekäse (M, LA) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei) 7,80€	
kcal/Nährwertangaben	580 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	2, 12	
Do	Kohlrübeneintopf (SL) mit Hühnerfleisch 6,60 €	
kcal/Nährwertangaben	335 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	2, 13	
Fr	Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Rotkohl Salzkartoffeln (SD) 7,80 €	
kcal/Nährwertangaben	685 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	2,6	
Sa	deftige Wirsing- Hackfleischpfanne (Rind) (LA,M) Salzkartoffeln (SD) 9,20 €	
kcal/Nährwertangaben	345 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene		
So	Schweineschnitzel paniert (GW, Ei) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD) 9,20 €	
kcal/Nährwertangaben	564 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13	

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel;
(3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln;
(6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln;
(8) Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle;
(12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß;
(23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide*; (LA) Lactose; (M) Milch; (Ei) Eier, (F) Fisch;
(SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere;
(LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide
*GW – Weizen, GR – Roggen, GG – Gerste, GH – Hafer, GD – Dinkel, GK – Kamut