

Speiseplan vom 19.10.2026 bis 15.11.2026, 43. Kalenderwoche															
Datum Menülinie	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026								
Menü I (Vollkost)	Rührei Spinat Soße Kartoffeln	dicke Rippchen Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree	Putenrollbraten Geflügelsoße Blumenkohl Kartoffeln	Wirsingkohlrouden Rahmsoße Kartoffeln	Matjesfilet nach Art des Hauses Kartoffeln	Linseneintopf mit Würstchen Graubrot	Tagessuppe Schnitzel Broccoli Sauce Hollandaise Kartoffeln								
Zusatzstoffe	1	1, 3, 4	4		1, 3, 5, 13	2, 3, 4, 6	4								
Allergene	c, f, g	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, g, i	a, c, f, g, i, j SV	a, c, f, g, i, j								
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:								
Menü II (Leichtkost)	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelkompott	Fischfrikadelle Dillsoße Gurkensalat Kartoffeln	Quarkauflauf mit Kirschen Vanillesoße	gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse Tomatensoße Tomatensalat	grüne Bandnudeln Schinken-Sahne- Soße bunter Salat	Geflügel- cremesuppe mit Einlage Graubrot	Tagessuppe Schnitzel Broccoli Sauce Hollandaise Röstis								
Zusatzstoffe	2, 3, 13	2, 6, 13	1	2, 13	1, 2, 3, 6, 13		4								
Allergene	g	a, c, d, g, i, j, k	a, c, e, f, g, h	g	a, f, g, i	a, c, e, f, g, h, i	a, c, f, g, i, j								
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:								
Menü III (Suppe)	Blumenkohl- cremesuppe mit Fleischbällchen Graubrot	Pichelsteiner Eintopf mit Würstchen Graubrot	Champignon- cremesuppe Weißbrot	Nudelsuppe Vollkornbrot	Zwiebelsuppe Vollkornbrot										
Zusatzstoffe	4	2, 3, 4, 6	3, 4		4										
Allergene	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j SV	a, c, f, g, i, j	a, c, f, i, j, k, m	a, c, f, g, i, j										
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:									
Nachtsich für alle Menüs	Ananaskompott	Buttermilchdessert	Schokopudding	Frishobst "Apfel"	Apfelmus	Vanille-Grieß-Pudding	Cremespeise								
Zusatzstoffe		1	2, 13		3										
Allergene		g	g				f, g, h								
Informationen		A													
Legende der Inhaltsstoffe		Energie (Kilojoule) kcal Energie (Kilojoule) kJ Proteinheiten BE Eiweiß (Protein) g Fett g Harnsäure mg	Legende der Zusatzstoffe 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt , 9 - oeschwelfelt, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 10 - coffeinhaltig, 11 - chininhaltig, J - mit Jodsalz Legende der Allergene a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, - enth. Weizen, - enth. Roggen, - enth. Gerste, - enth. Hafer, - enth. Dinkel, - enth. Legende der Informationen P - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), S - mit Schwein oder tier. Fett, ZF - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, AB - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, SV - unter Schutzatmosphäre verpackt, M - mit Milcheiweiß, G - mit Geflüggelfeischanteil, GT - auf der Grundlage von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,					erstellt							
			MBS ONLINE												