

Speiseplan Juli 2026

Datum:		Hauptkomponente	Sättigungsbeil.	Soße / Sonstiges	Salat / Gemüse	
Mi	01.07.					
Do	02.07.	Schinkennudeln			Rote Bete	
Fr	03.07.					
Mo	06.07.	Fleischkäse/ Putenf. a,b,e,d,9,10	Kartoffelschupfnudeln 1,3	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Bohnensalat f	
Di	07.07.	Gemüsesuppe	Pfannkuchen e,1,3,6,7,8	Pfirsiche g		
Mi	08.07.					
Do	09.07.		Reis	Brokkolisoße d,1,,7	Tomatensalat a,g,7,	
Fr	10.07.					
Mo	13.07.	Maultaschen a,b,1,3,6,7,9		Tomatensoße d,7,	Gurkensalat g,7	
Di	14.07.	Hamburger				
Mi	15.07.					
Do	16.07.		Spaghetti 1	Tomatensoße d,7,	Gurkensalat g,7	
Fr	18.07.					
Mo	21.07.	Gemüsereispfanne			Gurkensalat g,7	
Di	22.07.	Gulasch / Puteng. g,1,7,10	Weckknödel d,1,3,7,8		Rote Bete	
Mi	23.07.					
Do	24.07.	Nudelsuppe 3	Dampfnudeln 1,3,6,7,8	Vanillesoße 1,3,7,8		
Fr	25.07.					
Mo	28.07.	Saitenw./ Putensaitenw. a,b,c,d,e	Spätzle g,1,3	Linsen g,1,10		
Di	29.07.	Lasagne a,1,3,7,9,10			Blattsalat	
Mi	30.07.					
Do	31.07.					

Allergene

- | | |
|----|--------------------------|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide |
| 2 | Krebstiere |
| 3 | Eier |
| 4 | Fisch |
| 5 | Erdnüsse |
| 6 | Soja |
| 7 | Milch |
| 8 | Schalenfrüchte |
| 9 | Sellerie |
| 10 | Senf |
| 11 | Sesam |
| 12 | Schwefeldioxid / Sulfite |
| 13 | Lupinen |
| 14 | Weichtiere |

Zusatzstoffe

- | | |
|---|----------------------|
| a | Konservierungsstoff |
| b | Antioxidationsmittel |
| c | Nitrat |
| d | Geschmacksverstärker |
| e | Phosphat |
| f | Süßungsmittel |
| g | Säuerungsmittel |
| h | Farbstoff |