

Speiseplan September 2026

Datum:		Hauptkomponente	Sättigungsbeil.	Soße / Sonstiges	Salat / Gemüse	
Di	01.09.26					
Mi	02.09.26					
Do	03.09.26					
Fr	04.09.26					
Sa	05.09.26					
So	06.09.26					
Mo	07.09.26					
Di	08.09.26					
Mi	09.09.26					
Do	10.09.26					
Fr	11.09.26					
Sa	12.09.26					
So	13.09.26					
Mo	14.09.26	Maultaschen a,b,1,3,6,7,9		Tomatensoße d,7,	Eissalat g,7	
Di	15.09.26	Bratwurst a,b,d,e,9,10	Nudeln 1	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Tomatensalat a,g,7,	
Mi	16.09.26					
Do	17.09.26	Saitenwurst a,b,c,d,e	Spätzle g,1,3		Linsen g,1,10	
Fr	18.09.26					
Sa	19.09.26					
So	20.09.26					
Mo	21.09.26	Hackfleischbällchen 1,10	Reis	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Gurkensalat g,7	
Di	22.09.26		Nudeln 1	Spinatsoße d,1,7	Tomatensalat a,g,7,	
Mi	23.09.26					
Do	24.09.26		Spaghetti 1	Tomaten-/Hackfleischsoße d,7,	Chinakohlsalat g,7,	
Fr	25.09.26					
Sa	26.09.26					
So	27.09.26					
Mo	28.09.26	Nudelsuppe 3	Griessbrei 1,3,7,8	Apfelmus b,g		
Di	29.09.26	Gulasch g,1,7,10	Reis		Gurkensalat g,7	
Mi	30.09.26					

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 |