Sonderkostspeiseplan November 2026
glutenfrei, milchfrei, eifrei

	Woche 02.11.- 06.11.	Woche 09.11. - 13.11.	Woche 16.11. - 20.11.	Woche 23.11. - 27.11.	30.11.2026
MONTAG	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) glutenfreie Nudeln Saisonales Obst	Gemüseragout (1,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst	Kürbis-Chiasamen-Burger Creme-Sauce (1) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete Saisonales Obst
DIENSTAG	Seelachsstäbchen paniert (aus Reismehl) (d), Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Bratapfel (3,f)	Kochklops aus Rindfleisch Kapernsauce (1) Kartoffel-Erbsen-Stampf (1) Rotkohlrohkost Saisonales Obst	gebratenes Seelachsfilet (d) Süß-Saure-Sauce Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Geflügel-Jagdwurstgulasch (mit Zwiebeln) (2,9) glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Zitrone (3,f)	
MITTWOCH	Hirsebrei (1) mit Erdbeersauce Möhrenstückchen	Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Mango (3,f)	Milchreis (vegan, mit Reisdrink) (1) Erdbeersauce Gurkenstückchen	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Spinat (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	
DONNERSTAG	Putengeschnetzeltes (mit Zwiebeln und Paprika) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Kirsch-Bananenmus	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Spinat (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Blaubeeren (3,f)	Putenschnitzel "natur" gebraten Erbsengemüse (1) Salzkartoffeln Schokopudding (1)	Wildlachs in Tomaten-Kokos-Sauce (d) Langkornreis Rotkohlrohkost Waldmeistergötterspeise (1)	
FREITAG	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten u. Porree) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Brühnudeln (mit glutenfreien Nudeln, Karotten, Porree, Erbsen u. Bohnen) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff , 3=mit Antioxidationsmittel, 9=mit Phosphat, 12=geschwefelt

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Änderungen vorbehalten

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie,h8=Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf