

Speiseplan Erbach I



KW 45

02.11.2026

03.11.2026

04.11.2026

05.11.2026

06.11.2026

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Köttbullar (Geflügelhackbällchen), Preiselbeerrahmsoße und Nudeln (1a,3,7,9)	Rahmgeschnetzeltes vom Huhn, Spätzle (1a,3,7)	Steak von der Hähnchenbrust, mit fruchtiger Currysoße und Reis (7)	paniertes Fischfilet mit grüner Soße und Kartoffeln (1a,3,4,7)	"Herbsteintopf" mit Kürbis, Kartoffeln, Steckrübe, Würstchen, Brot (1a,1b,7,F, Geflügel)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Gemüse-Köttbullar mit Petersilienschmand und Kartoffelpüree (1a,3,7)	Gnocchi mit Zucchini-Tomatenragoût italienischem Reibekäse (3,7)	cremiges Kürbisragoût mit Semmel-Spinatknödel (1a,1b,3,7)	Süßer Reis-Auflauf mit Pfirsichkompott (3,7,N)	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Ricotta-Karottensoße (1a,3,7,9)
Nachtisch/Salat	Vanillepudding (7)	Bananen-Quark (7)	Blattsalat mit Mais und Balsamicovinaigrette	Obst	Bunter Rettichsalat (7)

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel e) Gerste f) Hafer j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K koffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar N Säuerungsmittel O Emulgator, P Verdickungsmittel
--	--	---	---

Speiseplan Erbach I



KW 46

09.11.2026

10.11.2026

11.11.2026

12.11.2026

13.11.2026

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Frikadelle (Geflügel), Kartoffelpüree, Erbsen- Karottengemüse (1a,3,7)	Rinder-Haschee mit Nudeln und Reibekäse (7,9)	Schnitzel (Geflügel), Cheddarkäse-Soße Ofenkartoffeln (1a,3,7)	Hähnchen "Süß-Sauer" Wokgemüse, Ananas, Reis (9,11,G)	Rindswurst mit cremigem Kartoffel- Maissalat, Ketchup (7,10,F,N)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Ricotta-Spinat-Tortellini, Tomatensahnesoße (1a,3,7)	Chili sin Carne (Vegan), dazu Reis (6,9)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1a,3,7)	Gemüsebratling mit Süßkartoffelstampf und Frischkäse-Kressedip (1a,3,7,9)	Pancakes mit Nutella- Vanillesoße (1a,3,6,7,8b)
Nachtisch/Salat	Karamellpudding (7)	Gurkensalat in Senf-Dill-Vinaigrette (10)	Kirsch-Wackelpudding	Chinakohlsalat, Joghurtdressing (7)	Stückobst

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel e) Gerste f) Hafer j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K koffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar N Säuerungsmittel O Emulgator, P Verdickungsmittel
--	--	---	---

Speiseplan Erbach I



KW 47

16.11.2026

17.11.2026

18.11.2026

19.11.2026

20.11.2026

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Hähnchengeschnetzeltes in Crème fraîche- Tomatensoße, Nudeln (1a,3,7)	Kabeljau in Maispanade, milder Currydip und Ofenkartoffeln (3,4,7)	Lasagne Bolognese mit Gouda überbacken (Rind,1a,7,9)	Cevapcici (Geflügel), Letscho-Reis und Tzatziki (1a,3,7)	Pizza mit fruchtiger Tomatensoße, Salami und Käse (1a,7,E,F)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Pasta mit Tomatensoße und geriebenem Käse (1a,7)	Kokos-Milchreis mit Mangokompott (7,M)	Semmelknödel, Waldpilzrahmsoße (1a,3,7)	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark (7)	Kürbis-Kokoscremesuppe vom Hokkaido, Kürbiskernbrötchen (1a,1b,1e,7)
Nachtisch/Salat	Schokoladenpudding (7)	Handobst	Apfel-Vanille-Grießbrei (1a,7,I,M)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Birnenkompott

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide:	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse,	8 Schalenfrüchte:	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig,
a) Weizen b) Roggen c) Dinkel	4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse,	a) Mandeln, b) Haselnüsse	E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst,
e) Gerste	6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse,	c) Walnüsse d) Kaschunüsse	I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt,
f) Hafer	9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse,	e) Pecannüsse f) Paranüsse	K coffeinhaltig, L genetisch verändert,
j) Triticale	11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite	g) Pistazien h) Macadamianüsse	M Fruchtsaft / Fruchtnektar N Säuerungsmittel
	13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	und Nusserzeugnisse	O Emulgator, P Verdickungsmittel

Speiseplan Erbach I



KW 48

23.11.2026

24.11.2026

25.11.2026

26.11.2026

27.11.2026

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Chili con Carne vom Rind mit Reis (9)	Schnitzel "Roma" mit sahniger Tomaten- Erbsensoße und Pasta (Geflügel,1a,3,7)	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Soße (Geflügel,7,10,F)	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Basilikum-Mascarponesoße (1a,3,7)	Seelachs mit Remouladensoße und Salzkartoffeln (3,4,7,10)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	"Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,7)	Cremesuppe von Kartoffeln und Kohlrabi, Roggenbrötchen (1a,1b,1e,7)	Gnocchi mit Hokkaido-Ragoût und gerösteten Kernen (1a,3,7)	Kartoffelröstis mit Apfelmus (1a,3,7)	Schupfnudeln mit Grillgemüse und Hüttenkäse- Möhrendip (1a,3,7)
Nachtisch/Salat	Panna Cotta (7)	Blattsalat mit Balsamico- Honigvinaigrette	Bunter Früchte-Quark (7)	Obst	cremiger Möhren-Krautsalat (7)

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide:	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse,	8 Schalenfrüchte:	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig,
a) Weizen b) Roggen c) Dinkel	4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse,	a) Mandeln, b) Haselnüsse	E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst,
e) Gerste	6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse,	c) Walnüsse d) Kaschunüsse	I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt,
f) Hafer	9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse,	e) Pecannüsse f) Paranüsse	K coffeinhaltig, L genetisch verändert,
j) Triticale	11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite	g) Pistazien h) Macadamianüsse	M Fruchtsaft / Fruchtnektar N Säuerungsmittel
	13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	und Nusserzeugnisse	O Emulgator, P Verdickungsmittel