

Monat:		frei gegeben	2026		Speiseplan Ebersbach 2026					Ferien		Fischgericht			
		Okt/Nov										vegetarisch			
KW 42	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
	Gemüse-Bolognese mit Linsen, auf bunten Spirelli mit geriebenem Mozzarella			Putencurry mit Basmatireis			Ofenbrokkoli mit Hartkäsekruste, dazu Bulgur und Tomatensoße			Szegediner Gulasch mit Hefeknödeln *Obst*			Graupen-Möhreneintopf mit Kassler *Zitronen-Vanillejoghurt*		
	27,A,A1,C,G			27,A,A1,G			A,A1,C,G			22,A,A1			2,22,A,A1,A2,A3,A4,G		
			12. Okt			13. Okt			14. Okt			15. Okt	Grundschule:Pommes fites	16. Okt	
KW 43	Lachs in Rahmsoße mit Blattspinat, dazu Hörnchennudeln und geriebener Hartkäse			Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen *Mangoquark*			Kartoffel-Erbsenpüree mit Rührei und Gurkensalat			Gebratene Spätzle mit Champignonrahmsoße und frischen Kräutern			Chili con Carne vom Rind mit Mais, Paprika und Kidneybohnen, dazu Fladenbrot		
	A,A1,C,D,G			1,2,3,22,23,G,J,I			A,A1,C,G			A,A1,C,G			23,A,A1,C,G,K		
			19. Okt			20. Okt			21. Okt			22. Okt			23. Okt
KW 44	Gulasch von Schwein und Rind auf Makkaroni mit geriebenem Gouda			Panierter Blumenkohl mit Kartoffelpüree und Karotten-Apfelsalat			Fisch-Gemüse-Pfanne aus dem Ofen, dazu Tomatensoße und Vollkornreis *Waldbeerquark mit Schokoladenraspeln*			Gemüsefrikadelle auf Reisformnudeln, dazu Zucchini-Tomaten-Ragout			Chicken Nuggets mit Ofenkartoffeln, dazu Curry-Schmand-Dip *Karottenküchlein*		
	22,23,A,A1,C,G			A,A1,C,G			D,G			A,A1,C			A,A1,C,G,H,H1		
			26. Okt			27. Okt			28. Okt			29. Okt			30. Okt
KW 45	Tortellini mit Tomatensoße und geriebenem Mozzarella			Reispfanne mit Kichererbsen, asiatischem Gemüse und Currysoße *Obst*			Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen			Hähnchenschnitzel auf Kohlrabirahm, mit Kartoffelpüree			Eierkuchen mit Apfelmus *Vorsuppe: Cremige Kürbissuppe mit Croutons"		
	A,A1,C,G			A,A1,G			22,A,A1			A,A1,C,G			A,A1,A2,A3,A4,A5,C,G		
			02. Nov			03. Nov			04. Nov			05. Nov			06. Nov
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylaninquelle			A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch/Milchzucker (Laktose) H Schalenfrüchte (Nüsse) I Sellerie J Senf K Sesam L Sulfit/ Schwefeldioxid			22 mit Schweinefleisch 23 mit Rindfleisch 27 mit Knoblauch A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel A6 Kamut H1 Mandel H2 Haselnuss H3 Walnuss H4 Cashew H5 Pecannuss H7 Pistazie H8 Macadamia			Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Die Gemeinde Ebersbach übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.						