

Monat:		freigegeben			Speiseplan Ebersbach 2026					Ferien		Fischgericht			
		Sep/Okt	2026									vegetarisch			
KW 39	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
	Picatta Milanese, dazu Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Mozzarella			Gemüsemaultaschen auf Möhren und Kohlrabi in Kräutersoße *Schokopudding*			Selachs Bordelaise mit Süßkartoffelpüree und Blattsalat			Eier in milder Senfsoße mit Möhren und Kartoffeln			Milchreis mit Sauerkirschen und Zimtucker		
	A,A1,C,G			A,A1,C,I,G			A,A1,C,D,G			A,A1,C,G			1,G		
			14-Sep			15-Sep			16-Sep			17-Sep			18-Sep
KW 40	Brühereis mit Rindfleisch, Gemüse und Vollkornbrot *Himbeerquark*			Lasagne Bolognese *Obst*			Kartoffeltaschen auf Gemüse in Rahmsoße und frischen Kräutern			Bratwurst mit Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree			Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark und Rote Bete Salat		
	A1,A2,A3,A4,A5;I			9,22,A,A1,C,G,I			A,A1,G			2,8,22,I,J,G			1,G, J		
			21-Sep			22-Sep			23-Sep			24-Sep			25-Sep
KW 41	Makkaroni mit gebratener Wurst und Tomatensoße, dazu geriebener Gouda			Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln			Hähnchengulasch mit Gemüse und Klößen			Panierte Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Gurkensalat			Kaiserschmarrn mit Apfelmus Vorsuppe: Tomatensuppe mit Croutons und frischen Kräutern		
	2,3,4,22,23,A,A1,C,G,I,J			A,A1,C,G			A,A1,C,G			A,A1,C,G			1,A,A1,A2,A3,A4,C,G		
			28-Sep			29-Sep			30-Sep			1-Oct			2-Oct
KW 42	Brokkoli in Zitronencremesoße mit Dinkelpasta und geriebenem Mozzarella			Gemüsecurry mit Basmatireis und Röstzwiebeln *Sauerkirschjoghurt mit Schokoladenstücken*			Hackbraten in Bratensoße, Möhren-Kohlrabigemüse und Spätzle			Eierragout mit Kartoffeln und frischen Kräutern *Obst*			Fleischkäse mit Kartoffelsalat		
	A,A1,A5,C			A,A1,G			22,A,A1,G, I,J			A,A1,C,G			1,2,3,22,A,A1,I,J		
			5-Oct			6-Oct			7-Oct			8-Oct			9-Oct
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 H1 Mandel A2 Roggen H2 Haselnuss A3 Gerste H3 Walnuss A4 Hafer H4 Cashew A5 Dinkel H5 Pecannuss A6 Kamut 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 Speisenkomponenten 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.						