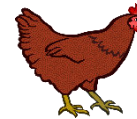




Speiseplan vom 22.06. – 28.06.2026

Montag

Hähnchenbrust (Veggie-Cordonbleu D1, B, M)
an Paprika-Mascarponegemüse D1, B und Grünkern D5
Fettgebackenes D1, B, M



Dienstag

Wildlachspoppers F, D1, B, M (Gemüsenuggets D1, B, M, C)
Zitronendip B, Backkartöffelchen und Tomatensalat 5, E
Nektarinen



Mittwoch

Spinatknödel D1, B, M
mit Rahmkohlrabi D1, B
Fruchtjoghurt „Erdbeer“ B



Donnerstag

Rindfleischfrikadelle D1, E, M (Gemüseschnitzel D1, B, M, C)
mit Bratensauce D1, Kartoffelpüree B und Krautsalat 5, E
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Ravioli „Pomodoro“ D1, B, M
an Kräuter-Käsesauce D1, B mit Eisbergsalat 5, E, B
Erdbeeren



Samstag

Putenrollbraten 9, 10, D1, B, M, E (Pilzragout D1, B)
mit Hefeknopf D1, B, M und Marktgemüse B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Schlemmerrösti „Elsäßer Art“ 9, 10, D1, B, M
mit buntem Salat 5, E, B
Nachtisch D1, B, M



Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die Richtlinien der Forschungsanstalt in Dortmund und der deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt, 4 geschwärzt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitrat
A mit Soja, B mit Milch, C mit Sellerie, D mit Getreide(D1 Weizen, D2 Roggen, D3 Hafer, D4 Gerste, D5 Dinkel), E mit Senf, F mit Fisch, G mit Erdnüsse, H mit Krebstiere, I mit Nüssen(I1 Mandeln, I2 Haselnüsse, I3 Walnüsse, I4 Pistazien), J mit Weichtieren, K mit Schwefeldioxid und Sulphit, L mit Lupinen, M mit Eier, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)