



Speiseplan vom 29.06. – 05.07.2026

Montag

Fischstäbchen F, D1, B, M (Veggie Fish Finger A, D1, B, M)
mit Rahmerbsen D1, B und Dampfkartoffeln
Wassermelone



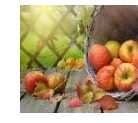
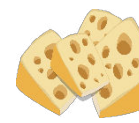
Dienstag

Geflügelhackbraten 9, 10, D1, E (Weizenfrikadelle D1, B, M)
mit Kartoffelaufbau D1, B und Karottengemüse
Mangoquark B



Mittwoch

Spaghetti D1, M
mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Gurkensalat 5, E, B
Apfel



Donnerstag

Hähnchen-Kräuterragout D1, B (Quornragout D1, B)
mit Couscous D1 und Eisbergsalat 5, E, B
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Linsenchilli D1
mit Mais 5, Bohnen 5 und gelbem Reis
Quark Mandarinenkuchen D1, B, M



Samstag

Senfrahmbraten D1, E, C (Käsespätzle D1, B, M)
mit Spätzle D1, B, M und Bohnengemüse B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Salbei-Ofenschnitzel D1, B, M (Ratatouillegemüse D1)
mit Nudelaufbau D1, B, M
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)