



Speiseplan vom 06.07. –12.07.2026

Montag

Eieromlette B, M
mit Ratatouillegemüse D1 und Vollkornreis
Buttermilchdessert „Waldbeer“ B



Dienstag

Geflügelwurstsalat 5,E (Käsesalat B,5,E)
mit Bratkartoffeln
Nektarinen



Mittwoch

Seelachs Trapez F,D1,B,M (Falafelbällchen D1)
mit Joghurt-Remoulade B,5,E, Dampfkartoffeln und Snackgurken
Erdbercroissant D1,B,M



Donnerstag

Geflügelbratwurst D1, E (Quornbratwurst M)
mit Country Cubes, Tomatendip M,5 und Karottensalat 5, E
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Apfelpfannkuchen D1,B,M
mit Vanillesauce B,D1
Wassermelone



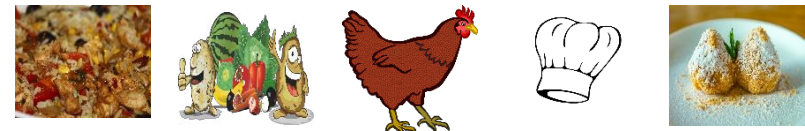
Samstag

Schweinefleischstreifen (Räuchertofu A) in Erdnußsauce D1,B,G
mit süß-sauerem Gemüse 6,5,C und Asianudeln D1,M
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Paellapfanne C
mit Gemüse und Hähnchen
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 Phospat, 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)