



Speiseplan vom 31.08. –06.09.2026

Montag

Kartoffeltaschern „Brokkoli Frischkäse“ D1, B, M
an Ratatouillegemüse D1 mit Reis
Sahnerolle „Schoko-Kirsch“ D1, B, M, 5



Dienstag

Pinsa „Salami“ D1, B, 9, 10 (Pinsa „Verdura“ D1, B,) mit Eisbergsalat 5, E, B
Nektarine



Mittwoch

Kartoffel-Gemeüsesuppe D1, B
mit Dampfknudel D1, B, M
Waldfruchtputting B



Donnerstag

Hähnchenschnitzel D1, B, M (Valesschnitzel 5, D1, B, M)
mit Kartoffelwedges, Snackkarotten und Tomatendip B
Eis aus der Truhe 1, 2, B, A, B, D, I, M



Freitag

Seelachs „Knusper-Spinat“ F, D1, B, M (Gemüsefrikadelle D1, B, M, C)
mit Rahmerbsen D1, B und Dampfkartoffeln
Zwetschgen



Samstag

Kalbsrahmgulasch D1 (Pilzgulasch D1, B)
mit Spätzle D1, B, M und Marktgemüse D1, B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Gemüselasagne 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)