



Speiseplan vom 07.09. –13.09.2026

Montag

Hähnchenkebab D1, E (Veggie -Kebab A, D1, B, M)
mit Joghurtdip B, Krautsalat 5, E und Reis
Heidelbeerjoghurt B



Dienstag

Seelachs paniert F, D1, B, M (Gemüse-Nuggets D1,B,M,C)
mit an Maisgemüse D1, B mit Würfelkartoffeln
Zitronenkuchen D1, B, M



Mittwoch

Spaghetti D1,M
mit Linsenbolognese D1, Reibekäse B und Eisbergsalat 5,E,B
Wassermelone



Donnerstag

Rindfleischfrikadelle D1,E (Gemüsefrikadelle D1,B,M,C)
mit Bratkartoffeln und Rahmkohlrabi D1,B
Eis aus der Truhe



Freitag

Milchreis B
mit gebundenen Kirschen und Zimt-Zucker
Zwetschgen



Samstag

Rinderbraten D1,C (Veggie- Knusperfrikadelle D1,B,M)
mit Kartoffelgratin D1,B und Marktgemüse D1,B
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Gefüllte Paprika D1,B,M,C
mit Röstkartoffeln und 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)