



Speiseplan vom 14.09. –20.09.2026

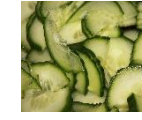
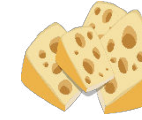
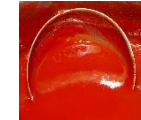
Montag

Hühnerfrikassee D1, B (Pilzfrikassee D1, B)
mit Brokkoli und gelbem Reis
Apfel



Dienstag

Vollkornspirelli D1, M
mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Gurkensalat 5, E, B
Pfirsich-Maracuja-Quark B



Mittwoch

Geflügelcurrywurst E,6,D1 (Veggie Curywurst A,D1,E,6)
an Country Cubes, und Snackkarotten
Blaubeerplunder D1,B,M,I



Donnerstag

Backkäse D1,B,M
an Zucchini-Tomatengemüse D1 Nudelreis D1,M
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



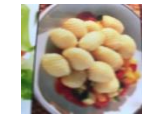
Freitag

Wildlachspopper F,D1,B,M (geb. Blumenkohl D1,B,M)
an Zitronendip B, mit Dampfkartoffeln und Eisbergsalat 5,E
Birne



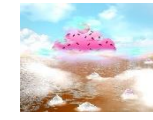
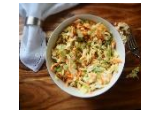
Samstag

Scallopina in Salbeisößchen D1,B (Jackfruitbällchen D1,B,M,5)
mit Kräutergnocchi D1,M und gebratenem Gemüse
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Pulled Pork BBQ (Gemüseköttbullar D1,B,M,C))
mit Cowle Slaw 5,E,B und Backkartoffeln
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)