



Speiseplan vom 21.09. –27.09.2026

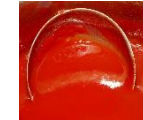
Montag

Seelachs Bordelaise F: D1, B (Veggie Fish Finger A, D1, B, M)
mit Rahmspinat D1, B und Würfelfkartoffeln
Cremedessert „Apfekuchen“ B, D1



Dienstag

Hähnchenwürfel (Kürbisfalafel D1, M)
Tomaten-Basilicumsauce D1 mit Couscous D1 und Brokkoli
Trauben



Mittwoch

Grumbeere
mit weißem Käse B und Snackgurken
Mini Amerikaner D1,B,M



Donnerstag

Fusilli D1,M
mit Käsesauce D1,B, Reibekäse B und, Tomatensalat 5,E
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Chilli con Carne 5,D1(Mungbohnenchilli 5,D1)
mit Bohnen 5, Mais und Reis
Apfel



Samstag

Balkanschnitzel 5,D1 (Weizenfrikadelle D1,B,M)
mit Kartoffel-Kürbispüree B und Marktgemüse B,D1
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Maultaschen-Kartoffelaufbau D1,B,M
mit Schnittlauchdip B 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)