



Speiseplan vom 28.09. –04.10.2026

Montag

Kartoffel-Kohlrabiauflauf D1, B
mit Eisbergsalat 5, E, B
Birne



Dienstag

Fischfrikadelle F, D1, B, M (Weizenfrikadelle D1, B, M)
mit rahmigem Grünkohl D1, B gelbem Reis
Apfel-Streuselkuchen D1, B, M



Mittwoch

Käs´spätzle D1,B,M
mit Rahmsauce D1,B und Karottensalat 5,E
Trauben



Donnerstag

Hähnchen Crossies D1,B,M (Gemüsenuggets D1B,M,C)
mit Kartoffelwedges, Tomatendip B und Snackgurken
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Grumbeer-G´müs´supp´
mit Geflügelwiener 9,10,E (Vegi Bratwurst A,D1)
und Mehrkonrbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM
Mangoquark B,5



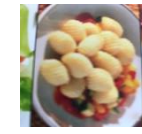
Samstag

Hackbraten D11,B,E (Blumenkohlschnitzel 1,B,M)
Kümmelsauce D1, Bratkartoffeln und Rotkraut 5
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Ofen Lauchschnitzelchen D1,B (Polenta-Spinattasche D1,B,M)
mit Gemüsegnocchi D1,M
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)