



Speiseplan vom 05.10. –11.10.2026

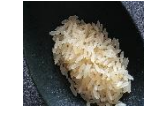
Montag

Geflügelfrikadelle D1, E (Blumenkohlmedaillon D1, B, M)
mit Kürbisragout D1, B und Kartoffelpüree B
Apfel



Dienstag

Gemüseschnitzel D1, B, M, C
mit Paprikasauce D1, B, Reis und Eisbergsalat 5, E, B
Buttermilch-Heidelbeerdessert B



Mittwoch

Hähnchengeschnetzeltes D1, B (Pilzragout D1, B)
mit Spätzle D1, B, M und Blumenkohl
Birne



Donnerstag

Pfannkuchen D1, B, M mit Apfelmus 5 und Zimtucker
(Wunschessen Kita St Pius Kandel)
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Seelachs „Vollkorn“ F, D1, B, M (Gemüsefrikadelle D1, B, M, C)
an Zitronendip B, Dampfkartoffeln und Snackgurken
Zitronenkuchen D1, B, M



Samstag

Jägerschnitzel D1, B (Milcheiweisschnitzel 5, D1, B, M)
mit Semmelknödel D1, B, M und Marktgemüse
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Kürbis-Kartoffel-Fetaauflauf 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)