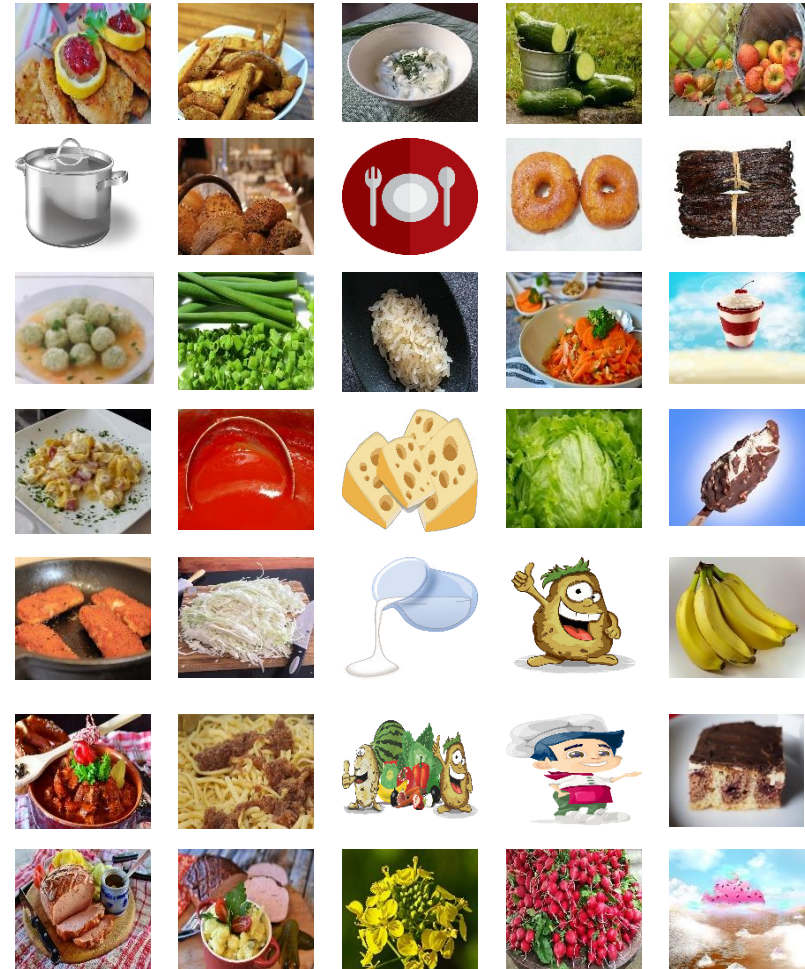




Speiseplan vom 12.10. –18.10.2026

Montag	Hähnchenschnitzel D1, B, M (Milcheiweißschnitzel 5, D1, B, M) mit Kartoffelwedges, Joghurdip B und Snackgurken Apfel
Dienstag	Kürbis-Kartoffelsuppe D1,B mit Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM Apfelkühle D1,B,M mit Vanillesauce D1,B
Mittwoch	Geflügelklößchen D1, E (Pilzragout D1, B) in Schnittlauchsauce D1, B mit Naturreis und Karottengemüse Kirschjoghurt B
Donnerstag	Gemüsetortellini D1,B,M,C mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Eisbergsalat 5,E,B Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M
Freitag	Knusperfisch „Spinat“ F,D1,B,M (Eieromlette B,M) mit Rahmkraut 5,B ind Dampfkartoffeln Banane
Samstag	Ungarisch Gulasch D1 (Gemüsegulasch D1,E) mit Haluschki D1,B,M und Marktgemüse B Nachtisch D1,B,M
Sonntag	Leberkäs´9,10,E (Quornbratwurst D1,B,M) mit Kartoffelsalat 5,E, Senf E und Radieschen 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 Phospat, 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)