



Speiseplan vom 05.05. - 11.05.2025

Montag

Geflügelkebab (Sojakebab A)
mit Krautsalat 5,E, Joghurt dip B und Naturreis
Erdbeer-Sahnerolle D1,B,M



Dienstag

Kartoffelreibekuchen D1, M
mit Apfelkompott 5
Erdbeeren



Mittwoch

Hähnchen Klopse D1, E (Gemüsebällchen D1, B, M, C)
in Bärlauchsauce D1, B mit Brokkoli und Nudelreis D1, M
Birnen



Donnerstag

Spirelli D1, M
mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Gurkensalat 5,B,E
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Fischfrikadelle F,D1,B,M,E (Rote Beete Puffer D1)
mit Zucchini-Linsengemüse D1 und Kartoffelpüree B
Stracciatellaquark B



Samstag

Piccata Milanese D1,B,M (Zucchini piccata D1,B,M)
mit Kräutergnocchi D1,M und gebratenem Gemüse
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Gemüselasagne D1,B,M,C
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)