



Speiseplan vom 21.04. - 27.04.2025

Montag	Bärlauch Schnitzel ^{D1, B} (Veggi Cordon Bleu ^{D1, B, M, 8}) mit Spätzle ^{D1, B, M} und Frühlingsgemüse ^{D1, B} Nachtisch ^{D1, B, M}						
Dienstag	Seelachs „Spinat/Käse“ ^{F, D1, B, M} (Sojakebab ^{A, D1}) mit Zucchini – Tomatengemüse ^{D1} und Gnocchi ^{D1, M} Erdbeer–Rhabarberquark ^B						
Mittwoch	Penne ^{D1, M} mit Rindfleischbolognese ^{5, D1} (Sojabolognese ^{A, 5, D1}), Reibekäse ^B und Eisbergsalat ^{5, E, B} Kirschkuchen ^{D1, B, M}						
Donnerstag	Hähnchenbrust (Eieromelette ^{B, M}) Mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree Eis aus der Truhe						
Freitag	Kaiserschmarrn ^{D1, B, M} mit Apfelmus ⁵ und Zimt–Zucker Erdbeeren						
Samstag	Coq au vin Blanc ^{5, D1, B, C} (Pilzfricassee ^{D1, B, C}) mit Hörnchennudeln ^{D1, M} und Karottengemüse Nachtisch ^{D1, B, M}						
Sonntag	Spargel–Lauchquiche ^{D1, B, M} mit Sauerrahmdip ^B , Backkartoffelchen 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)