



Speiseplan vom 13.10. - 19.10.2025

Montag	Geflügelcurrywurst 9,10,6, D1, E (Veggie - Bratwurst A,D1,B,M) mit Kartoffelwedges und Cowle Slaw 5, E, B Apfel					
Dienstag	Kartoffel – Kürbissuppe D1, B mit Dampfnudel D1, B, M Orangen-Quark B					
Mittwoch	Backfisch F,D1,B,M (Veggie-Fischstäbchen A,D1,B,M) mit Kartoffelsalat 5,E, Schnittlauchdip B und Eisbergsalat 5,E,B Banane					
Donnerstag	Pasta D1,M mit Rindfleischbolognese D1 (Sojabolognese A,D1), Reibekäse B und Snackgurken Eis aus der Truhe 1,21,A,B,D,I,M					
Freitag	Eieromlette B,M An rahmigem Grünkohl D1 mit Reis Johannisbeermuffin D1,B,M,N,II					
Samstag	Schweinerücken D1 (Valesschnitzel 5,D1,B,M) mit feinem Ragout D1,B überbacken mit Würfelkartoffeln und Herbstgemüse B					
Sonntag	Seelachs Bordolaise F,D1,B,M mit Backkartöffelchen; Zitronendip B und Snackgemüse 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)