



# Speiseplan vom 27.10. - 02.11.2025

**Montag**

Putenfrikadelle **D1, E** (Weizenfrikadelle **D1, B, M**)  
mit Bratensauce **D1**, Kartoffelstampf **B** und Brokkoli  
Franzbrötchen **D1, B, M**



**Dienstag**

Pasta **D1, M**  
mit Käsesauce **D1, B**, Reibekäse **B** und Eisbergsalat **5, E, B**  
Johannisbeer – Apfelquark **B**



**Mittwoch**

Schupfnudeln **D1, M**  
mit Apfelmus **5**  
Birne



**Donnerstag**

Hühnerfrikassee **D1, B** (Pilzfrikassee **D1, B**)  
mit Mais-Erbsengemüse **B** und Reis  
Eis aus der Truhe **1, 2, A, B, D, I, M**



**Freitag**

Knusperfilet „Spinat“ **F, D1, B, M** (Valesschnitzel **5, D1, B, M**)  
an Ratatouillegemüse **D1** mit Nudelreis **D1, M**  
Apfel



**Samstag**

Fleischknepp **E, D1** in Meerrettich **5, D1, B** (Käs'spätzle **D1, B, M**)  
mit Salzkartoffeln und Rote-Beetesalat **5, E**  
Nachtisch **D1, B, M**



**Sonntag**

Fetakäse **B**  
auf Pestogemüse **1, B** mit Backkartoffeln  
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)