



# Speiseplan vom 03.11. - 09.11.2025

<b>Montag</b>	Semmelknödelchen $D_1, B, M$ mit Pilzrahmsauce $D_1, B$ und Apfel-Rotkrautsalat $5, E$ Schokopudding $B$					
<b>Dienstag</b>	Linsen-Kartoffeltopf $E, C$ mit Geflügelbockwurst $9, 10, E$ und Mehrkornbrötchen $D_1, D_2, D_3, D_4, D_5, SESAM$ Banane					
<b>Mittwoch</b>	Seelachs in Brezelpanade $F, D_1, B, M$ (Gemüseschnitzel $D_1, B, M, C$ ) an Honig-Senfauce $D_1, B$ mit Dampfkartoffeln und Eisbergsalat $5, B, E$ , Kakao Donut $D_1, B, M, 2$					
<b>Donnerstag</b>	Hähnchestreifen (Quornstreifen $D_1, B, M$ ) in Orangenrahmsößchen $D_1, B$ mit Hörnchennudeln $D_1, M$ und Kürbisgemüse, Eis aus der Truhe $1, 2, A, B, D, I, M$					
<b>Freitag</b>	Börek-Fetastange $D_1, B, M$ an Kräuterdip $B$ mit Karotten Krautsalat $5, E, B$ und gelber Reis, Apfel					
<b>Samstag</b>	Hähnchen (Sojabällchen $A$ ) in Maronensauce $D_1, B$ mit Kartoffelknödel $D_1, M$ und Herbstgemüse, Nachtisch $D_1, B, M$					
<b>Sonntag</b>	Moussaka Athena $D_1, B$ (Kartoffel-Auberginenaufbau $D_1, B$ ) mit buntem Salat $5, E, B$ Nachtisch $D_1, B, M$					

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)