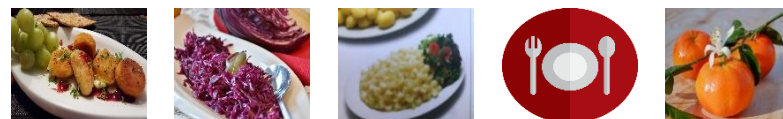




Speiseplan vom 10.11. - 16.11.2025

Montag

Backkäse D1, B, M
an Apfel-Preiselbeer-Rotkraut 5, D1 mit Würfelpommes
Clementinen



Dienstag

Hähnchendöner (Gemüsebällchen)
mit Mais-Bohnensalat 5, E, Joghurt Dip B und Reis
Dambedei D1, B, M



Mittwoch

Kartoffel-Kürbisaufbau D1, B
mit Gurkensalat 5, E, B
Mangoquark b



Donnerstag

Penne D1, M mit Rinderbolognese D1
(Linsensauce D1), Reibekäse B und Eisbergsalat 5, E, B
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Gebratener Seelachs D1, F (Eieromlette B, M)
an Rahmspinat D1, B mit Dampfkartoffeln
Apfel



Samstag

Rinderbraten (Sellerieschnitzel C, D1, B, M)
mit Kartoffelgratin D1, B und Marktgemüse B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Nudel-Gemüseauflauf D1, M
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)