



Speiseplan vom 10.11. - 16.11.2025

Montag

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



Dienstag

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



Mittwoch

Kartoffel-Kürbisauflauf D1,B
mit Garkensalat 5,E,B
Mangoquark b



Donnerstag

Penne D1,M mit Rinderbolognese D1
(Linsenbolognese 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)