

Speiseplan vom 17.11. - 23.11.2025



Montag	Hähnchenbrust im Backteig DI, B, M (Valesschnitzel 5, DI, B, M) an Tomatendip B, mit Kartoffelwedges und Snackgurken Joghurt Pfirsich-Maracuja B,5		O		
Dienstag	Arme Ritter DI, B, M mit Apfel-Beerenquark B Banane				
Mittwoch	Seelachs Kräuterkruste F,D1,M (Brokkoli-Nuss Carree D1,D3,N,,I2) an Kürbis-Orangengemüse D1 mit Reis Schoko Cube D1,B,M	A PARTY			
Donnerstag	Rindswurst 9,10,E (Quorn-Bratwurst M) mit Bratensauce D1, Kartoffelpüree B und Eisbergsalat 5,E,B Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M				
Freitag	Kürbisfalaffel DI an Joghurtdip 5 mit Cowle Slaw 5,E,B und Backkartöffelchen Clementine				
Samstag	Scallopina in Estragon DI,B (Gemüseschnitzel DI,D3,D5) mit Hörnchennudeln DI,M und Bohnen B Nachtisch DI,B,M			6 to	
Sonntag	Pizzafleischkäse 9,10,E,B mit Gemüse-Tomatenenudeln D1,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 enthällt eine Phenylalninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phospat, 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 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)