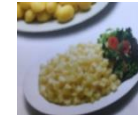




Speiseplan vom 24.11. - 30.11.2025

Montag

Hähnchenbrust (Kürbisbratling D1, B, M)
an Rahmkohlrabi D1, B mit Würfelfkartoffeln
Mohnstreusel D1, B, M



Dienstag

Pizza „Margherita“ D1, B, M
mit Gurkensalat 5, E, B
Apfel



Mittwoch

Hähnchengeschnetzeltes D1,B (Gemüseragout D1,C,B)
mit Spiralnudeln D1,M und Karottengemüse
Joghurt Kirsch B



Donnerstag

Kartoffeltaschen „Frischkäse Kräuter“ D1,B,M
an Tomatenlinsen D1 mit gelbem Reis
Ei aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Backfisch F,D1,B,M (Vales Toscana D1,D3,B,M,I2)
an Kartoffel-Gurkensalat 5,E, und Zitronendip B
Clementine



Samstag

Wildgulasch 5,D1 (Pilzgulasch D1,B)
mit Spätzle D1,B,M, Preiselbeeren 5 und Rotkraut 5
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Ćevapčići D1 mit Fetakäse B überbacken
an Röstkartoffeln
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)