



Speiseplan vom 01.12. - 07.12.2025

Montag

**Kartoffelsupp´ B
mit Dampfnudel D1, B, M
Banane**



Dienstag

**Geflügelfleischkäse 9, 10, E (Quorn-Bratwurst M)
mit Bratkartoffeln, Bratensauce D1 und Eisbergsalat 5, E, B
Schokopudding B**



Mittwoch

**Pasta D1, M
Spinat Käsesauce D1, B, Reibekäse B und Gurkensalat 5, E
Apfel**



Donnerstag

**Hähnchencurry (Linsencurry D1, B, C)
mit Reis und Gemüsestreifen c
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M**



Freitag

**Fischstäbchen F, D1, B, M (Gemüsenuggets C, D1, B, M)
mit Honig-Senf dip B, E, Dampfkartoffeln und Snackkarotten
Schokorolle D1, B, M**



Samstag

**Königsberger Klopse D1, E, B, 5
mit Würfelpotato und Rote Beete Gemüse
Nachtisch D1, B, M**



Sonntag

**Flammkuchenschnitzel D1, B, 9, 10
mit Backkartoffeln und Bohnen
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)