



# Speiseplan vom 29.12. - 04.01.2026

## Montag

Kürbisfalafel, B, M  
mit Ratatouille-Gemüse D1 und Pesto-Reis B  
Joghurt Kirsch B



## Dienstag

Kartoffel-Gemüsesuppe D1, B  
mit Geflügelwienner 9, 10, E (Veggie Wiener D1, B, M, A)  
Dampfnudel D1, B, M mit Vanillesoße D1, B



## Mittwoch

Schäufele 9,10 (Jackfruit -Frikadelle 5,D1) mit Apfelsoße D1,C  
mit Sauerkraut 5 und Stampfkartoffeln 5  
Clementine



## Donnerstag

Wirsingroulade D1,E (Pilzragout B,D1)  
in Kümmelsauce D1,C mit Semmelknödeln D1,B,M und Marktgemüse  
Johannisbeermuffin D1,B,M



## Freitag

Milchreis B  
mit gebundenen Kirschen und Zimt-Zucker  
Banane



## Samstag

Schweinebraten (Quorn-Geschnetzeltes D1,B ) in Estragon D1,B,C  
mit Eierknöpfle D1,B,M und Bohnen  
Nachtisch D1,B,M



## Sonntag

Schlemmerfisch Bordolaise F,D1,B (Spinat-Dinkel-Plätzchen D1,D5,M)  
mit Kartoffelaufbau D1,B und 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)