



Speiseplan vom 05.01. - 11.01.2026

Montag

Hähnchencurry D1, B (Linsencurry D1, B)
Gemüsestreifen c und Reis
Clementine



Dienstag

Fusilli D1, M
mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Eisbergsalat 5, E, B
Pudding „Butterkekss“ D1,B



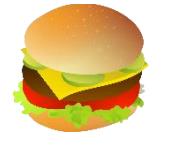
Mittwoch

Gemüseschnitzel D1,B,M,C
mit Kartoffelragout D1,B und Karottengemüse
Donut A,D1,B,M



Donnerstag

Rindfleisch-Cheeseburger D1,B,M,6,SESAM
(Jackfruit-Burger D1,B,M,6,SESAM)
mit Gurken, Tomaten, Salat und Kartoffelwedges
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Knusperseelachs F,D1,B,M (Vales Schnitzel D1,B,M,5)
mit Rahmspinat D1,B und Dampfkartoffeln
Apfel



Samstag

Fleeschknepp in Meerrettich D1,B,E,5
mit Stampfkartoffeln B und Sauerkraut 5
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Linsenlasagne D1,B,M,C
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(II 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)