



Speiseplan vom 05.01. - 11.01.2026

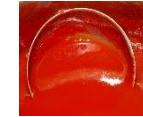
Montag

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



Dienstag

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

Fleischknepp 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(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)