



# Speiseplan vom 15.12. - 21.12.2025

## Montag

Gemüseschnitzel D1, B, M, C  
an Tomatenlinsen D1 mit Reis  
Pudding „Karamell“ B



## Dienstag

Hähnchen (Frühlingsrolle D1, B, C, SESAM) in Sesamsauce D1, B, SESAM  
mit Asianudeln D1, M und Gemüsestreifen C  
Banane



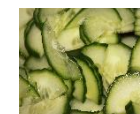
## Mittwoch

Seelachs gebraten F1, D1 (Eieromelette B, M)  
an Rahmspinat D1, B mit Dampfkartoffeln  
Franzbrötchen D1, B, M



## Donnerstag

Penne D1, B, M  
mit Käsesauce D1, Reibekäse B und Gurkensalat 5, E, B  
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



## Freitag

Putenfrikadelle D1, E (Weizenfrikadelle D1, M)  
mit Bratensauce D1, Stampfkartoffel B und Karottengemüse  
Clementine



## Samstag

Ungarisches Gulasch D1 (Gemüsegulasch D1, C)  
mit Kartoffelklößen D1, B, M und Wintergemüse B  
Nachtisch D1, B, M



## Sonntag

Kartoffel-Maronensuppe D1, B  
mit Feta-Blätterteigtangen D1, B, M,  
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)