



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-Blätterteigstangen 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)