



Speiseplan vom 12.01. - 18.01.2026

Montag

Gemüsefrikadelle D1,C
mit Kartoffelragout D1,B und Karottengemüse
Clementine



Dienstag

Geflügelbratwurst E (Erbsenrostbratwurst)
mit Bratensauce D1, Kartoffelpüree B und Gurkensalat 5,E,B
Kirschjoghurt B



Mittwoch

Seelachs „Spinat“ F,D1,B,M (Backkäse B,M,D1)
an Maisgemüse D1,B mit Reis
Berliner D1,B,M



Donnerstag

Hähnchen Crossies D1,B,M (Gemüsenuggetts D1,D4,B)
mit Joghurtdip B, Country Cubes und Eisbergsalat 5,B,E
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Semmel-Käsenocken D1,B,M
mit Rahmpilzen D1,B und Karotten-Krautsalat 5,E,B
Apfel



Samstag

Kasslerbraten 9,10,E,D1
mit Kartoffelknödel D1,B,M und Rotkraut 5
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Moussakka „Athena“ D1,B (Gemüsemoussakka D1,B)
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)