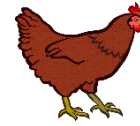




Speiseplan vom 19.01. - 25.01.2026

Montag

Hähnchenbrust (Eieromelette B, M) in Senfsauce D1, B, E
mit Spätzle D1, B, M und Erbsen
Banane



Dienstag

Gemüsenugets D1, B, M, C
mit Schnittlauchdip B, Backkartoffelchen und Tomatensalat 5, E
Mango-Quark 5, B



Mittwoch

Geflügelklößchen D1, B, M (Falaffelbällchen D1, M)
in Kräutersauce D1, B mit Brokkoli und Vollkornnudeln D1, M
Apfel-Zimt Cube D1, B, M



Donnerstag

Kartoffel-Kohlrabiaufauf D1, B
mit Blattsalat 5, E
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Fischfrikadelle F, D1, B, M (Weizenfrikadelle D1, B, M, E)
mit rahmigem Grünkohl D1, B, E und Würfelfkartoffeln
Birne



Samstag

Schweinesteak „Tomate Mozzarella“ D1, B
(Vales „Tomate Mozzarella“ D1, B, 5)
mit Kroketten D1, M und Marktgemüse B, I
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Überbackenes Würzfleisch D1, B (Pilzfrikassee D1, B)
mit Rojalkartoffeln B, M und 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)