



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

Gemüsenuggets 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 Vollkornnußeln D1,M
Apfel-Zimt Cube D1,B,M



Donnerstag

Kartoffel-Kohlrabiauflauf 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);
mit rahmigem Grünkohl D1,B,E und Würfelkartoffeln
Birne



Samstag

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