



Speiseplan vom 26.01. - 01.02.2026

Montag

Kartoffel-Gemüsesuppe D1, B, C
mit Geflügelbockwurst 9, 10, E (Veggie -Wiener A, B, M)
und Mehrkornbrötchen D1, D2; D3, D4, D5, SESAM
Pudding „Butterkeks“ B, D1



Dienstag

Seelachs im Brezel-Knusperkleid F, D1, B, M
(Veggie-Fischfinger A, D1, B, M) mit Rahmwirsing B, D1
und Dampfkartoffeln; Apfel



Mittwoch

Hähnchenkebab D1 (Veggie Gyros A,D1,B,M)
mit Joghurtdip B, Krautsalat 5,E und Reis
Quark-Mandarinenkuchen D1; B, M, 5



Donnerstag

Röstitaler D1,B,M
mit Pilzragout D1,B und Sellerie-Apfelsalat 5,C,B,
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Kaiserschmarrn D1,B,M
mit Apfelmus 5 und Zimt-Zucker
Clementine



Samstag

Cordon Bleu 9,10,D1,B,M (Veggi-Cordon Bleu A,D1,B,M)
mit Pommes Frites und buntem Salat 5,B,E
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Gefüllte Zucchini D1,B,C
mit Kartoffel-Tomatentomatenragout D1
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)