



Speiseplan vom 02.02. - 08.02.2026

Montag

Rindfleischfrikadelle D1, E (Weizenfrikadelle D1, B, M)
an **Tomatenlinsen** D1 mit **Reis**
Berliner D1, B, M



Dienstag

Maultaschenpfanne mit Ei D1, B, M
an **Lauchrahmsauce** D1, B mit **Gurkensalat** 5, E, B
Clementinen



Mittwoch

Hähnchengeschnetzeltes (Quorn Filet M) in **Käsesauce** D1, B
mit **Vollkornnudeln** D1, M und **Karottengemüse**
Beeren-Quark B



Donnerstag

Kartoffelgnocchi D1, M mit **Tomaten-Basilikumsauce** D1,
Reibekäse B und **Eisbergsalat** 5, E, B
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Dorsch-Nuggetts F, D1, B, M (Gemüsenuggetts D1, B, M, C)
mit **Zitronendip** B, **Snackkohlrabi** und **Backkartöffelchen**
Banane



Samstag

Gesottenes Schweinefleisch C (Sellerieschnitzel C, D1, B, M)
in **Meerrettich** D1, B,
mit **Sauerkraut** 5 und **Stampfkartoffeln** B
Nachttisch D1, B, M



Sonntag

Nudel-Gemüse-Auflauf D1, B, M
an **buntem Salat** 5, E, B
Nachttischn 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)