



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

Maultaschenfanne 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 Backkartoffelchen
Banane



Samstag

Gesotenes Schweinefleisch c (Sellerieschnitzel C,D1,B,M)
in Meerrettich D1,B,
mit Sauerkraut 5 und Stampfkartoffeln B
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Nudel-Gemüse-Auflauf D1,B,M
an buntem Salat 5,E,B
Nachttisch 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 Erdnüssen, 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)