



Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026

Montag

Rindswurst 9, 10, E (Veggie-Wiener A, D1, B, M)
mit Bratensauce D1 und Kartoffel-Karottenstampf B
Apfel



Dienstag

Linsenchilli D1
mit Mais 5, Bohnen 5 und gelbem Reis
Kirschquark B



Mittwoch

Backfisch F,D1,B,M (Vegane Fischstäbchen A,D1)
mit Kartoffelsalat 5,E, Joghurtdip und Snackgurken
Franzbrötchen D1,B,M



Donnerstag

Hähnchencurry D1,B (Gemüsecurry D1,B,C)
mit Gemüsestreifen C und Mienudeln D1,M
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Pfannkuchen D1,B,M
mit Kohlrabigemüse D1,B
Banane



Samstag

Schweinebäckchen in Estragon D1,B
mit Schupfnudeln D1,M (Krautschupfnudeln 5,D1,M)
und Wintergemüse B, Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Käs`spätzle D1,B,M
mit Röstzwiebeln D1 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(II 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)