



Speiseplan vom 23.02. - 01.03.2026

Montag

Eieromlette B, M
mit Rahmspinat D1, B und Würfelkartoffeln
Schokopudding B



Dienstag

Hähnchen Crossies D1, B, M (Gemüse-Nuggets D1, B, M, C)
Tomaten-Joghurtdip B, Country Cubes und Gurkensalat 5, E, B
Apfel



Mittwoch

Gemüsemaultaschen D1,B,M an Rahmsoße D1,B
mit Kartoffelsalat 5,E mit Snackkarotten
Herzberger D1,B,M



Donnerstag

Fisch-Knusper-Medaillon F,D1,B,M (Gemüsefrikadelle D1,B,M,C)
an tomatisiertem Gemüse D1 mit Hörnchennudeln D1,M
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Geflügel-Würstchengulasch 9,10,D1 (Quorn Gulasch D1)
mit Erbsen und Naturreis
Obstsalat 5



Samstag

Gyros „Classic“ (Veggie Gyros D1,B,M;A)
mit Tzatziki 5,B und Pommes Frites
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Schlemmerfisch „Kräuter“ (geb, Blumenkohl D1,B,M)
mit Backkartoffeln und buntem Salat 5,B,E
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)