



Speiseplan vom 02.03. - 08.03.2026

Montag

Seelachs in Tempura F, D1, M (Sesam-Karottenstick D1, SESAM)
an Honig-Senf dip B, E mit Nudelreis D1, M und Karottensalat 5, E
Birne



Dienstag

Hähnchenfilet (Spinatknödel D1, B, M)
an Ginkernrisotto D5, B mit Rahmkohlrabi D1, B
Quark-Dessert „Erdbeer“ B



Mittwoch

Pasta D1, M
mit Sojabolognese A, D1, Reibekäse B und Snackgurken
Banane



Donnerstag

Rindfleisch-Cheeseburger D1, B, 6, SESAM
(Jackfruitburger D1, B, 6, SESAM)
mit Gurken, Tomaten, Salat an Country Cubes
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Gemüseschnitzel D1, B, M, C
an Kartoffelragout D1, B
Kaiserschmarrn D1, B, M mit Apfelmus 5



Samstag

Pfälzer Teller D1, E (Krautspätzle D1, B, M, 5)
mit Sauerkraut 5 und Kartoffelstampf B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Fetakäse B
auf Pestogemüse B, I mit Röstkartoffeln
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)