



Speiseplan vom 02.03. - 08.03.2026

Montag

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



Dienstag

Hähnchenfilet (Spinatknödel D1, B, M)
an Günkernrisotto 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(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)