



Speiseplan vom 09.03. - 15.03.2026

Montag

Gebratenes Seelachsfilet F (Eieromlette M, B)
an Zitronen-Maisgemüse D1, B mit Reis
Pflaumen



Dienstag

Soja-Weizenbällchen A, D1, M
an Tomatenlinsen D1 mit Vollkornnudeln D1, M
Apfelkuchen Creme Dessert B, D1



Mittwoch

Geflügelbratwurst E (Quornbratwurst D1,B,M)
mit Rotkraut 5 und Bratkartoffeln
Apfel



Donnerstag

Gemüsepizza D1,B,M
mit Eisbergsalat 5,E,B
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Hähnchenbrust (Milcheiweißschnitzel 5,D1,B,M)
in Kräuterrahmsauce D1,B, Semmelknödelchen D1,B,M
und Gurkensalat 5,E,B
Sahnerolle Schoko-Kirsch D1,B,M



Samstag

Piccata von der Pute D1,B,M (Piccata von der Zucchini D1,B,M)
an Ratatouillegemüse D1 mit Parmesan-Risotto B
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Paprika-Ofenschnitzel D1,B,5 (Spinat-Dinkelplätzchen D1,M,D4)
mit Kartoffelgratin D1,B 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 (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)