



Speiseplan vom 16.03. - 22.03.2026

Montag

Hähnchenkebab (Sojakebab A)
mit Joghurtdip B, Krautsalat 5,E und Reis
Banane



Dienstag

Kartoffel-Kohlrabi Auflauf D1, B
mit Blattsalat 5, E
Beerenquark B



Mittwoch

Pasta D1,M
Tomatensoße D1, Reibekäse B und Sellerie-Apfelsalat C,5,E,B
Birne



Donnerstag

Hühnerfrikassee D1, B (Pilzfrikassee D1, B)
mit Würfelkartoffeln und Erbsen
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Backfisch F,D1,B,M (Veggie Fisch Finger A,D1,B,M)
Zucchini-Tomatengemüse D1 mit Couscous D1
Apfel-Schnitte D1,B,M,1



Samstag

Weißwurst E,C (Backkäse B,D1,M)
mit Kartoffelsalat 5,E, süßem Senf E und Rettichsalat 5,E
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Gnocchipfanne
mit Ruccola, Paprika und Tomaten D1,B,M
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)