



Speiseplan vom 23.03. - 29.03.2026

Montag

Gemüsenuggets D1, B, M, C
mit Kartoffelragout D1, B und Snackkarotten
Buttermilchdessert „Heidelbeer“ B



Dienstag

„Schollenfilet „Müllerin“ F, D1 (Eieromlette M, B)
an Rahmspinat D1, B mit Ebli-Weizen D1
Bananen



Mittwoch

Kartoffel-Karottensuppe D1, B
mit Jackfruitbällchen D1, D3
und Mehrkornbrötchen D1, D2, D3, D4, D5, SESAM
Berliner D1, B, M



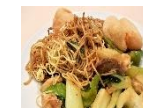
Donnerstag

Geb. Hähnchenfiletstücke D1, B, M (Kürbisfalafel D1)
mit Kartoffelwedges, Tomatendip B und Gurkensalat 5, E, B
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Hähnchencurry B (Gemüsecurry B, C)
mit Mienudeln D1, M und Gemüsestreifen D1, B, C
Kiwi



Samstag

Paniertes Schweineschnitzel D1, B, M (Valesschnitzel D1, B, M, 5)
mit Pommes und buntem Salat 5, E, B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Gefüllte Paprika D1
mit Kartoffelpfanne D1, B
Nachtsich 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)