



Speiseplan vom 30.03. - 05.04.2026

Montag

Geflügelklößchen D1, B, E (Gemüse-Köttbullar D1, M)
in Bärlauchsauce D1, B mit gelbem Reis und Snackkarotten
Äpfel



Dienstag

Fischstäbchen F, D1, B, M (Veggie Fish Finger A, D1, B, M)
an Zitronendip B mit Kartoffelsalat 5, E und Eisbergsalat 5, E, B
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Mittwoch

Spinat-Käseknödel D1,B,M
mit Rahmkohlrabi D1,B
Birne



Donnerstag

Hähnchengeschnetzeltes D1,B (Quorngeschnetzeltes D1,B)
mit Spätzle D1,B,M und Brokkoligemüse
Hefehäschen D1,B,M



Freitag

Kartoffelgnocchi D1,M in Lachs-Zitronensauce F,D1,B
mit buntem Salat 5,E,B
Nachtisch D1,B,M



Samstag

Lammragout D1 (Sojagyros A,D1,B,M)
mit Nudelreis D1,M und ZucchiniGemüse
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Estgragonschnitzelchen D1,B (Auberginen D1,B) aus dem Ofen
mit Kartoffelknöpfle D1,B,M 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)