



Speiseplan vom 06.04. - 12.04.2026

Montag Senfkrustenbraten ^{D1, E, B, C} (Pilzragout ^{D1, B})
mit Kartoffelknödeln ^{D1, M} und geschmelztem Blumenkohl ^{D1, B}
Nachtisch ^{D1, B, M}



Dienstag Kartoffel-Frischkäsetaschen ^{D1, B, M}
an Tomatenlinsen ^{D1} mit Hörnchennudeln ^{D1, M}
Donut ^{D1, B, M}



Mittwoch Geflügelcurrywurst ^{1,6,E} (Veggie Currywurst ^{A,1,6,E})
mit Kartoffelwedges und Cowle Slaw ^{5,E,B}
Cremedessert Cheesecake ^{D1,B}



Donnerstag Kartoffel-Karottensuppe ^B
Reibekuchen ^{D1,M} mit Apfelmus ⁵
Eis aus der Truhe ^{1,2,A,B,D,I,M}



Freitag Fischfrikadelle ^{F,D1,E,M} (Weizenfrikadelle ^{D1,B,M})
mit Joghurt-Remoulade ^{5,B}, Paprikareis und Snackgurken
Banane



Samstag Balkanschnitzel ^{5,D1} (Valesschnitzel ^{5,D1,B,M})
mit Pommes Frites und Marktgemüse ^B
Nachtisch ^{D1,B,M}



Sonntag Schweinesteak ^{D1} (Rösti ^{D1, M}) mit Spargel überbacken ^{D1, B, M}
an Krokettten ^{D1, M} mit Bohnen
Nachtisch ^{D1, B,0M}



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 Eiern, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)