



Speiseplan vom 13.04. - 19.04.2026

Montag

Rindfleischfrikadelle D1, E, M (Weizenfrikadelle D1, B, M)
mit Bratensauce D1, Kartoffelpüree B und Rotkrautsalat 5, E
Zitronenkuchen D1, B, M



Dienstag

Gebackenes Seehechtfilet F, D1; B, M (Gemüsefrikadelle D1, D2, M)
an Mais-Erbsengemüse D1, B mit Reis
Apfel



Mittwoch

Gemüsetortellini D1, C, M
mit Käsesauce D1, B, Reibekäse B und Gurkensalat 5, E, B
Erdbeerquark B



Donnerstag

Hähnchenschnitzel D1,B,M (Valesschnitzel 5,D1,B,M)
mit Joghurdip B, Röstkartoffeln und Snackkarotten
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Milchreis B
mit gebundenen Kirschen und Zimt-Zucker
Birne



Samstag

Züricher Geschnetzeltes D1,B (Sojageschnetzeltes A,D1,B)
mit Rösti D1,M und Spargelgemüse
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Gemüselasagne D1,C,B,M
mit 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 Eiern, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)