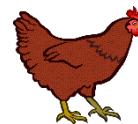




Speiseplan vom 20.04. - 26.04.2026

Montag Hähnchengeschnetzeltes (Quornstreifen D1) in Paprikarahm D1, B
mit Bohnengemüse und Reis
Schoko-Kirschkuchen D1, B, M



Dienstag Pinsa Margherita D1, B, M
Tomatensalat 5, E, B
Apfel



Mittwoch Seelachs „Mehrkorn“ F,D1,D2,D3,D4,D5 (Gemüsebällchen D1,M,C)
mit Schnittlauchdip B, Backkartoffelchen und Eisbergsalat 5,E,B
Schokopudding B



Donnerstag Kaiseerschmarrn D1,B,M
mit Apfelmus 5 und Zimtucker
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag Kartoffel-Spargelsuppe D1,B, mit Geflügelwiener 9,10,E
(Veggie Wiener A,B,M) und Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM
Banane



Samstag Scallopina D1 (Piccata Zucchini D1,B,M) in Salbeisauce D1,B
mit Kräutergnocchi D1,M und Antipastigemüse
Nachtisch D1,B,M



Sonntag Seelachs F,D1 (Valesschnitzel 5,D1,B,M) Tomate-Mozzarella B
an Nudel-Gemüseauflauf D1,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 Phospat, 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)