



Speiseplan vom 27.04. - 03.05.2026

Montag	Tortellini Ricotta-Spinat ^{D1, B, M} mit Käseauce ^{D1,B} , Reibekäse und Blattsalat ^{5, E, B} Pflaumen					
Dienstag	Hähnchen Crossies ^{D1, B, M} (Gemüsenuggets ^{D1,B,M,C}) mit Röstkartoffeln, Tomatendip ^B und Gurkensalat ^{5, E, B} Kirsch-Streusel ^{D1, B, M}					
Mittwoch	Gebratener Seelachs ^{D1,F} (Eieromlette ^{M,B}) mit Rahmspinat ^{D1,B} und Nudelreis ^{D1,M} Erdbeeren (mit Vorbehalt)					
Donnerstag	Pfannkuchen ^{D1,B,M} mit Spargelgemüse ^{D1,B} und Dampfkartöffelchen Eis aus der Truhe ^{1,2,A,B,D,I,M}					
Freitag	Chilli Con Carne ^{D1,5} (Linsenchilli ^{D1,5}) mit Bohnen ⁵ , Mais ⁵ und gelbem Reis Beerenquark ^B					
Samstag	Rollbraten ^{9,10,D1,E} (Pilzragout ^{D1,B}) mit Semmelknödel ^{D1,B,M} und Frühlingsgemüse Nachtisch ^{D1,B,M}					
Sonntag	Überbackenes Geflügel-Spargelragout ^{D1,B} (Spargelgemüse ^{D1,B}) mit Röstinchen ^{D1,B,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)