



Speiseplan vom 11.05. - 17.05.2026

Montag

Gemüseschnitzel D1, B, M, C
mit Spargelragout D1, B und Grünkern D5
Apfel



Dienstag

Backhähnchen D1, B, M (Valesschnitzel 5, D1, B, M)
an Kartoffelsalat 5, E mit Schnittlauchdip B und Snackgurken
Buttermilch-Heidelbeerdessert B



Mittwoch

Eieromlette B, M
mit Tomatenlinsen D1 und Vollkornspirelli D1, M
Erdbeeren



Donnerstag

Pfälzer Teller E, D1, B (Gemüsebratwurst D1, B, M, C)
mit Sauerkraut 5 und Stampfkartoffeln B
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Knusperfisch F, D1, B, M (Veggie Fish Finger A, D1, B, M)
mit Mais-Paprikagemüse D1, B und Reis
Donut D1, B, M



Samstag

Paniertes Schweineschnitzel D1, B, M (Weizenfrikadelle D1, B, M)
mit Pommes Frites und buntem Salat 5, E, B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Pfannkuchen-Spargel-Lasagne D1, 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 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)