



Speiseplan vom 18.05. - 24.05.2026

Montag	Fish Sticks F, D1, B, M (Polenta-Spinat-Tasche D1, B, M,) mit Cowle Slaw 5, E, B, Zitronendip B und Reis Birnen					
Dienstag	Veggie-Cordon bleu A,D1,B,M,5 mit Spargelragout D1,B und Würfelpommes Vanille-Pudding B					
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes D1,B (Pilzragout D1,B) mit Spätzle D1,B,M und Karottengemüse Erdbeercroissant D1,B,M					
Donnerstag	Schupfnudeln D,M mit Apfelmus 5 und Zimt-Zucker Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M					
Freitag	Geflügelbratwurst D1,E (Gemüsebratwurst D1,B,M,C) mit Kartoffelpüree B, Bratensauce D1 und Snackgurken Erdbeeren					
Samstag	Piccata „Milanese“ D1,B,M (Piccata Zucchini D1,B,M) an Ratatouillegemüse D1 mit Pilzrisotto B Nachtisch D1,B,M					
Sonntag	Rindfleisch-Kartoffeltopf D1 (Kartoffel-Gemüsetopf D1,E) mit Baguettebrot D1 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 Eier, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)