



# Speiseplan vom 25.05. - 31.05.2026

<b>Montag</b>	Schweinefilet „Badisch“ <sup>D1, B, M</sup> mit Kartoffelknöpfe <sup>D1, B, M</sup> und Marktgemüse <sup>D1, B</sup> Nachtisch <sup>D1, B, M</sup>					
<b>Dienstag</b>	Balkanschnitzel <sup>D1, 5</sup> (Valeschnitzel <sup>5, D1, B, M</sup> ) mit Reibekuchen <sup>D1, M</sup> und Blumenkohl Quark-Mandarinenkuchen <sup>5, D1, B, M</sup>					
<b>Mittwoch</b>	Seelachs in Vollkornpanade <sup>F, D1, B, M</sup> (Gemüsenuggets <sup>D1, B, M, C</sup> ) an Joghurt dip <sup>B</sup> , Snackgurken und Vollkornreis Nektarinen					
<b>Donnerstag</b>	Penne <sup>D1, M</sup> an Linsbolognese <sup>D1, C</sup> mit Reibekäse <sup>B</sup> und Karotten-Krautsalat <sup>5, E, B</sup> Eis aus der Truhe <sup>1, 2, A, B, D, I, M</sup>					
<b>Freitag</b>	Kartoffel-Spargelsuppe <sup>D1, B</sup> mit Dampfknudel <sup>D1, B, M</sup> Erdbeeren					
<b>Samstag</b>	Fleischknepp <sup>E, D1</sup> (Sellerie <sup>C</sup> ) in Meerrettich <sup>D1, B</sup> mit Stampfkartoffeln <sup>B</sup> und Rote Beete Salat <sup>5, E</sup> Nachtisch <sup>D1, B, M</sup>					
<b>Sonntag</b>	Spargelschnitzelchen <sup>D1, B, M</sup> mit Rojalkartoffeln <sup>D1, B, M</sup> Nachtisch <sup>D1, B, M</sup>					

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)