



# Speiseplan vom 01.06. – 07.06.2026

**Montag**

**Käsespätzle** D1, B, M  
**mit Pilzrahmsauce** D1, B und **Gurkensalat** 5, E, B  
**Joghurt Aprikose-Mango** B



**Dienstag**

**Hähnchenschnitzel** D1, B, M (Gemüseschnitzel D1, B, M, C)  
**mit Tomatendip** B, **Country Cubes** und **Eisbergsalat** 5, E, B  
**Erdbeeren**



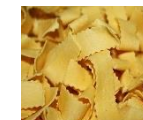
**Mittwoch**

**Dorsch-Nuggetts** F,D1,B,M (Gemüse-Nuggetts D1,B,M,C)  
**an Gemüseragout** D1,B, mit **Vollkornreis**  
**Zitronenkuchen** D1,B,M



**Donnerstag**

**Blankett vom Kalb** D1,B (Champignonragout D1,B)  
**mit Bandnudeln** D1,M und **Spargel-Bohnsensalat** 5,E,  
**Eis aus der Truhe** 1,2,A,B,D,I,M



**Freitag**

**Feta-Börekstange** D1,B,M  
**mit Karotten-Krautsalat** 5,E,B und **Backkartöffelchen**  
**Apfel**



**Samstag**

**Spanferkel-Krustenbraten** 9,10,D1,C (Blumenkohl gebacken D1,B,M)  
**mit Kartoffelknödeln** D1,M und **Marktgemüse** D1  
**Nachtisch** D1,B,M



**Sonntag**

**Hackbraten** D1,E (Eieromlette B,M) mit **Pilzen** und **Spargel**  
**Kartoffelrösti** 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)