



# Speiseplan vom 15.06. – 21.06.2026

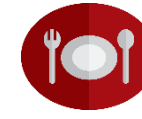
## Montag

Gemüsemaultaschen D1, B, M  
mit Kartoffelsalat 5, E, Rahmsauce D1, B und Snackgurken  
„Wunschessen Wilde 13 Hagenbach“  
Rhabarber-Erdbeerkuchen D1, B, M



## Dienstag

Geflügelbällchen D1, E (Milcheiweißschnitzel 5, D1, B, M)  
mit Spargelgemüse D1, B und Vollkornnudeln D1, M  
Nektarinen



## Mittwoch

Seelachs „Kräuter-Käse“ F,D1,B,M (Eieromelette B,M)  
mit Rahmspinat D1,B und Dampfkartoffeln  
Apfel



## Donnerstag

Hähnchenkebab D1 (Veggie-Gyros A,D1,B,M)  
mit Joghurtsauce B, Karotten-Krautsalat 5,E,B und Reis  
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



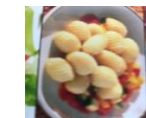
## Freitag

Kartoffel-Kohlrabisuppe D1,B  
mit Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM  
Rostige Ritter D1,B,M mit Vanillesauce D1,B



## Samstag

Scallopina „Gorgonzola“ D1,B (Quornstripes D1,B,M)  
an Kräutergnocchi D1,M mit Paprikagemüse D1  
Nachtisch D1,B,M



## Sonntag

Spargel-Pfannkuchenlasagne 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)