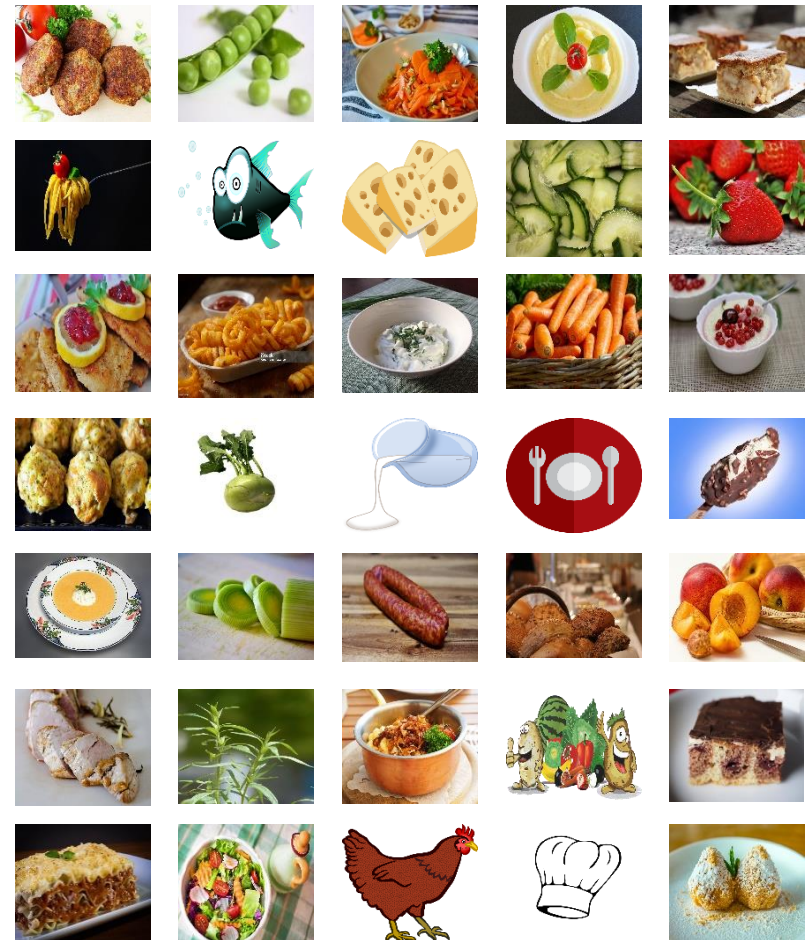




# Speiseplan vom 13.07. –19.07.2026

<b>Montag</b>	Gemüsefrikadelle D1, B, M, C mit Erbsen-Karottengemüse D1, B und Kartoffelstampf B Wiener Apfelkuchen D1, B, M
<b>Dienstag</b>	Pasta „Salmone“ F, D1, B, M (Käsesauce D1, B) mit Reibekäse B und Gurkensalat 5, E, B Erdbeeren
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenschnitzel D1,B,M (Gemüseschnitzel D1,B,M,C) mit Curly Fries, Schnittlauchdip B und Snackkarotten Grießpudding D1, B
<b>Donnerstag</b>	Semmelknödelchen D1,B,M mit Rahmkohlrabi D1,B Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,IO,M
<b>Freitag</b>	Kartoffel-Lauchsuppe D1,B mit Rindswurst 9,10,E (Veggie Wiener A,D1,B,M) und Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM, Nektarinen
<b>Samstag</b>	Schweinefilet (Valesschnitzel A,D1,B,M) in Estragonsauce D1,B mit Eierknöpfle D1,B,M und Marktgemüse Nachtisch D1,B,M
<b>Sonntag</b>	Lasagne „Bolognese“ D1,B,M (Gemüsesalagne D1,B,M,C) 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)