



Speiseplan vom 20.07. –26.07.2026

Montag Gemüsemaultaschen D1, B, M
mit Kartoffelsalat 5, E, Kräutersauce D1, B und Snackgurken
Zitronenkuchen D1, B, M



Dienstag Hähnchen-Rahmgeschnetzeltes D1, B (Pilzragout D1, B)
mit Brokkoligemüse und Spätzle D1, B, M
Mangoquark B



Mittwoch Wildlachspoppers D1,B,M,F (Gemüsenuggets D1,B,M,C)
mit Zitronendip B, Tomatensalat 5,E und Dampfkartoffeln
Wassermelone



Donnerstag Vollkornspirelli D1,B,M, mit Rindfleischbolognese D1,C
(Linsenbolognese D1,C) Reibekäse B und Eisbergsalat 5,E,B
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag Milchreis B mit Beerengrütze
und Zimt Zucker
Nektarine



Samstag Hähnchenbrust „Tomaten Mozzarella“ B (gef. Paprika D1,B)
mit Orecchiette D1,M und ZucchiniGemüse
Nachtisch D1,B,M



Sonntag Schupfnudel-Gemüse-Käsepfanne D1,B,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)