



# Speiseplan vom 27.07. - 02.08.2026

**Montag** Jumbo-Fischstäbchen F, D1, B, M (Veggie-Fishfinger A, D1, B, M)  
mit Rahmspinat D1, B und Dampfkartoffeln  
Nektarine



**Dienstag** Mungbohnen-Chilli D1  
mit Reis und Paprikasalat 5, E  
Marmormuffin D1, B, M



**Mittwoch** Hähnchenkebab E (Veggie-Gyros A, D1, B, M)  
mit Joghurt Sauce B, Krautsalat 5, E und Backkartoffeln  
Wassermelone



**Donnerstag** Tortellini „Verdura“ D1, B, M  
mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Eisbergsalat 5, E, B  
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



**Freitag** Kartoffel-Karottensupp´ D1, B mit Rindswurst 9, 10, E  
(Quornbratwurst D1, E, B, M) und Mehrkornbrötchen D1, D2, D3, D4, D5, SESAM  
Cremedessert-Apfelkuchen D1, B



**Samstag** Cordon Bleu 9, 10, D1, B, M (Sojacordonbleu A, D1, B, M)  
mit Pommes Frites und Marktgemüse B  
Nachtisch D1, B, M



**Sonntag** Ofen-Paprikaschnitzel 5, D1, B (Valesschnitzel 5, D1, B)  
mit Kartoffelgratin D1, B und 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)