



Speiseplan vom 03.08. –09.08.2026

Montag

Ravioli „Pomodore“ D1, B, M
mit Käsesauce D1, B, Reibekäse B und Eisbergsalat 5, E, B
Pflaumen



Dienstag

Rindfleischfrikadelle D1, E (Gemüsefrikadelle D1, B, M, C)
An Couscous Salat mit Joghurdip und Snackgurke
Quarktasche



Mittwoch

Kartoffeltaschen „Frischkäse Kräuter“ D1,B,M
an Tomatenlinsen D1 mit gelbem Reis
Birne



Donnerstag

Hähnchen-Kräutergeschnetzeltes D1,B (Pilzragout D1,B)
mit Nudelreis D1,M und Karottengemüse
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Knusperfisch „Kräuter-Käse“ F,D1,B,M (Jackfruitbällchen D1,M)
an Mais-Erbsengemüse D1,B und Würfelkartoffeln
Waldbeerjoghurt B



Samstag

Rinderragout „Stroganov“ D1,E,5 (Gemüseragout D1,B,M,E)
mit geschmelztem Blumenkohl D1,B und Hörnchennudeln D1,M
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Putenbrust „Camentbert“ D1,B (Polenta – Spinattasche D1,B,M)
mit Kroketten D1,M und bumtem 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)