



Speiseplan vom 10.08. –16.08.2026

Montag

Gemüsefrikadelle D1, B, M, C
mit Rahmkarotten D1,B und Reis
Aprikosen



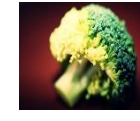
Dienstag

Backfisch F, D1, B, M (Veggie Fish Finger A,D1,B,M)
an Zitronendip B mit Dampfkartoffeln mit Snackgurken
Pudding Schoko B



Mittwoch

Hähnchenbrust (Polenta-Spinat-Tasche D1,B,M)
in Käsesauce D1,B mit Kartoffelgnocchi D1,M und Brokkoli
Donut „Black&White“ D1,B,M



Donnerstag

Penne D1,M
mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Eisbergsalat E,B,5
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Rindfleisch-Cheeseburger D1,B,M,6,SESAM
(Jackfruitburger D1,B,M)
mit Tomaten, Gurken, Salat und Kartoffelwedges
Nektarinen



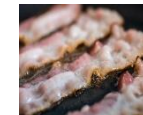
Samstag

Piccata „ Milanese D1,B,M (Piccata Zucchini D1,B,M)
an gegrilltem Gemüse mit Rosmarinkartoffelchen
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Schwedisches Bauernvesper 9,10
mit Spiegelei M und 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 Phosphat, 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)