



Speiseplan vom 17.08. –23.08.2026

Montag

Seelachs gebraten F (Eieromelette B, M)
mit Paprikaragout D1,B und Naturreis
Nektarinen



Dienstag

Hähnchencrossies D1,B,M (Gemüsenuggets D1,B,M,C)
mit Schnittlauchdip B, Counry Cubes und Snackkarotten
Milchreisdessert B



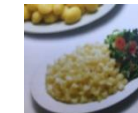
Mittwoch

Vollkornspirelli D1,M mit Spinat-Käsesauce D1,B,
Reibekäse B B und Karotten-Krautsalat 5,E,B
Wassermelone



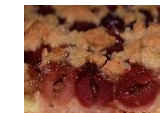
Donnerstag

Blumenkohl-Käsemedaillon D1,B,M
mit Tomaten-Zucchini-gemüse D1 und Würfelpotatoes
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Geflügelfrikadelle E,D1 (Weizenfrikadelle D1,B,M,C)
mit Kräutersauce D1,B, Nudelreis D1,B und Tomatensalat 5,E
Kirschstreusel D1,B,M



Samstag

Rebknorzen 9,10,E (Veggie Bratwurst D1,B,M,A)
mit Sauerrahmdip M, Bratkartoffeln und buntem Salat 5,E,B
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Thüringer Würzfleisch D1,B
mit Kartoffelsoufflé B,M
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)