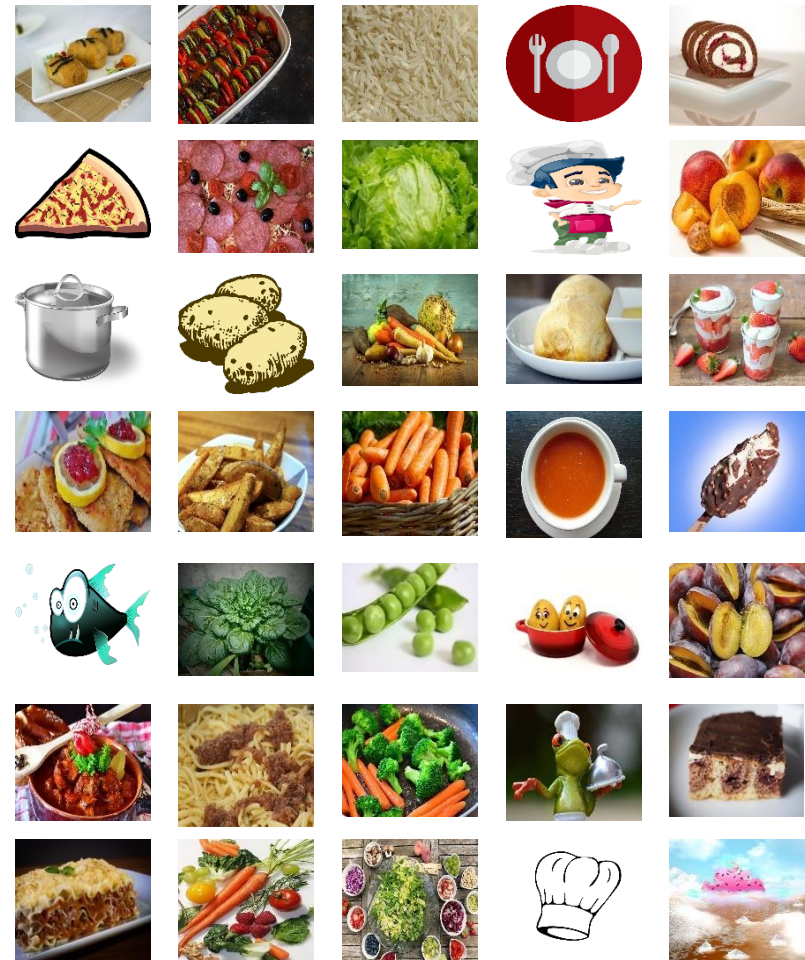




Speiseplan vom 31.08. –06.09.2026

Montag	Kartoffeltaschern „Brokkoli Frischkäse“ D1, B, M an Ratatouillegemüse D1 mit Reis Sahnerolle „Schoko-Kirsch“ D1, B, M, 5
Dienstag	Pinsa „Salami“ D1, B, 9,10 (Pinsa „Verdura“ D1,B,) mit Eisbergsalat 5, E, B Nektarine
Mittwoch	Kartoffel-Gmeüsesuppe D1,B mit Dampfknudel D1,B,M Waldfruchtputting B
Donnerstag	Hähnchenschnitzel D1,B,M (Valesschnitzel 5,D1,B,M) mit Kartoffelwedges, Snackkarotten und Tomatendip B Eis aus der Truhe 1,2,B,A,B,D,I,M
Freitag	Seelachs „Knusper-Spinat“ F,D1,B,M (Gemüsefrikadelle D1,B,M,C) mit Rahmerbsen D1,B und Dampfkartoffeln Zwetschgen
Samstag	Kalbsrahmgulasch D1 (Pilzgulasch D1,B) mit Spätzle D1,B,M und Marktgemüse D1,B Nachtisch D1,B,M
Sonntag	Gemüselasagne D1,B,M 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 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)