



Speiseplan vom 29.06. – 05.07.2026

Montag	Fischstäbchen F, D1, B, M (Veggie Fish Finger A,D1,B,M) mit Rahmerbsen D1, B und Dampfkartoffeln Wassermelone					
Dienstag	Geflügelhackbraten 9, 10, D1, E (Weizenfrikadelle D1, B, M) mit Kartoffelaufbau D1, B und Karottengemüse Mangoquark B					
Mittwoch	Spaghetti D1,M mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Gurkensalat 5,E,B Apfel					
Donnerstag	Hähnchen-Kräuterragout D1,B (Quornragout D1,B) mit Couscous D1 und Eisbergsalat 5,E,B Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M					
Freitag	Linsenchilli D1 mit Mais 5, Bohnen 5 und gelbem Reis Quark Mandarinenkuchen D1,B,M					
Samstag	Senframmbraten D1,E,C (Käsespätzle D1,B,M) mit Spätzle D1,B,M und Bohnengemüse B Nachtisch D1,B,M					
Sonntag	Salbei-Ofenschnitzel D1,B,M (Ratatouillegemüse D1) mit Nudelaufbau D1,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 Eiern, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)