



Speiseplan

01.10.2025 – 03.10.2025



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag		
Dienstag		
Mittwoch	Eierragout (c) in Senfsauce (j) mit Kartoffeln Rote Bete	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Gemüseaufstrich (j) Frisches Gemüse
Donnerstag	Backfisch (d) mit Cous Cous (a1) & Joghurtdip (g) Möhren-Apfel-Salat	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) Frisches Gemüse
Freitag	<i>Heute bleibt die Einrichtung geschlossen! – Tag der deutschen Einheit</i>	

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

06.10.2025 – 10.10.2025



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Vollkornspirelli (a1,a2) mit Brokkoli-Käse-Soße (g) Frisches Obst	Naturjoghurt (g) mit Honig & Reiswaffel Apfelspalten
Dienstag	Vegetarischer Linseneintopf (i) mit Mischbrot (a1,a2,a4) Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g) Frisches Obst
Mittwoch	Geflügelfrikadelle (a,g) mit Bratensoße dazu Kartoffeln & Möhengemüse Frisches Obst	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Rote-Bete-Aufstrich Frisches Gemüse
Donnerstag	Polentatasche mit Spinat-Käse-Füllung (a1,g) dazu Tomatensoße & Reis Pudding (g)	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) Frisches Gemüse
Freitag	Pancakes (a1,c,g) mit Zucker & Zimt alternativ: Gemüse-Nudel-Eintopf (a,i) Apfelmus (4)	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Kräuterfrischkäse (g) Frisches Gemüse

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

13.10.2025 – 17.10.2025



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Nudeln (a1) mit Tomatensoße & Reibekäse (g) Frisches Obst	Gemüsesticks mit Joghurtdip (g) & Knusperbrot (a2)
Dienstag	Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf (i) mit Kartoffeln & Weizenbrötchen (a1) Frisches Obst	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g) Frisches Obst
Mittwoch	Hähnchen-Paprika-Geschnetzeltes mit Spätzle (a1,c) Frisches Obst	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Süßkartoffelcreme (k) Frisches Gemüse
Donnerstag	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (g) & Geflügelleberwurst (g,j,2,3) Gurkensalat	Quarkbällchen (a1,c,g) mit Vollmilch (g)
Freitag	Schwarzwurzelschnitzel (a,i,j) mit Cous Cous (a1) & Kräutersoße (i) Rotkrautsalat	Bunter Obstteller

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Cashews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

20.10.2025 – 24.10.2025



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Vollkornnudeln (a1,a2) mit veg. Gemüse-bolognese (i) & Reibekäse (g) Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Gemüseaufstrich (j) Kirschtomaten
Dienstag	Kartoffel-Möhren-Lauch-Eintopf (i) mit Weizenbrötchen (a1) Frisches Obst	Reiswaffel mit Kräuterquark (g) & Gurkensticks
Mittwoch	Geflügelhackbällchen (a1) in Tomaten-Gemüse-Rahmsoße mit Ebly (a1) Frisches Obst	Kuchen (a1,c,f,g) mit Vollmilch (g)
Donnerstag	Gemüsefrikadelle (a1) „Kürbis-Steckrübe“ mit Cous Cous (a1) & Kräutersoße (i) Eisbergsalat	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) Frisches Gemüse
Freitag	Milchreis (g) mit Zucker & Zimt alternativ: Kartoffel-Gemüse-Suppe (i) Apfelmus	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Schnittkäse (g) Frisches Gemüse

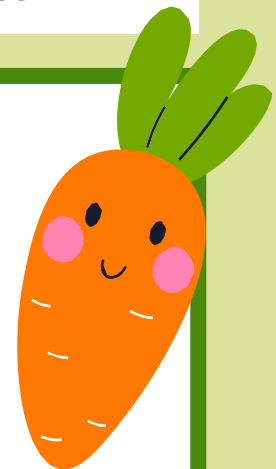
Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

27.10.2025 – 31.10.2025

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Nudeln (a1) mit Geflügelfleischwurst (2,3,6) in Tomatensoße & Reibekäse (g) Frisches Obst	Knuspermüsli (a1,a2,a3,a4) mit Vollmilch (g) Frisches Obst
Dienstag	Kichererbsen-Kartoffel-Suppe (i) mit Kokosmilch & Mischbrot (a1,a2,a4) Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g) Obst
Mittwoch	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung (a1,g) & Gemüse-Käse-Soße (g,i) Frisches Obst	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelleberwurst (g,j,2,3) Gewürzgurke
Donnerstag	Heute bleibt die Einrichtung geschlossen!	
Freitag	Heute bleibt die Einrichtung geschlossen! – Reformationstag	

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß