



Speiseplan vom 09.09.-15.09.19

Montag Fischstäbchen „Crunchy“^{F,D1,M} (geb. Champignons^{D1,M,B})
mit Joghurtdip^B, Karotten–Krautsalat^{5,E,B}
und Würfelkartoffeln, Apfel

Dienstag Hähnchensteak (Valess Schnitzel^{D1,B,M}) in Estragonsauce^{D1,B}
mit Vollkornnudeln^{D1,M} und Brokkoligemüse,
Grießdessert^{D1,B}

Mittwoch Grumbeersupp`^B mit Kracherle^{D1,B}
Dampfnudel^{D1,,B,M} mit Vanillesauce^{D1,B}

Donnerstag Lasagne „Bolognese“^{D1,B,M,C} (Gemüselasagne^{D1,B,M,C})
mit Tomatensalat^{5,E}, Eis aus der Truhe^{1,2,B,M}

Freitag Backkäse^{B,D1,M} mit Preiselbeersauce^{D1,B}, Reis
und buntem Blattsalat^{5,E}, Zwetschgen

Samstag Leberknödel^{9,D1} (Veggie Frikadelle^{D1,B,M})
mit Sauerkraut⁵, Bratensauce^{D1,C} und Kartoffelbrei^B
Nachtisch^{D1,B,M}

Sonntag Sonntagslunch
Tellerrösti „Pizza Style“^{D1,M,5,9,10,B}
mit buntem Salat^{5,E,B}

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 Phospat, 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)