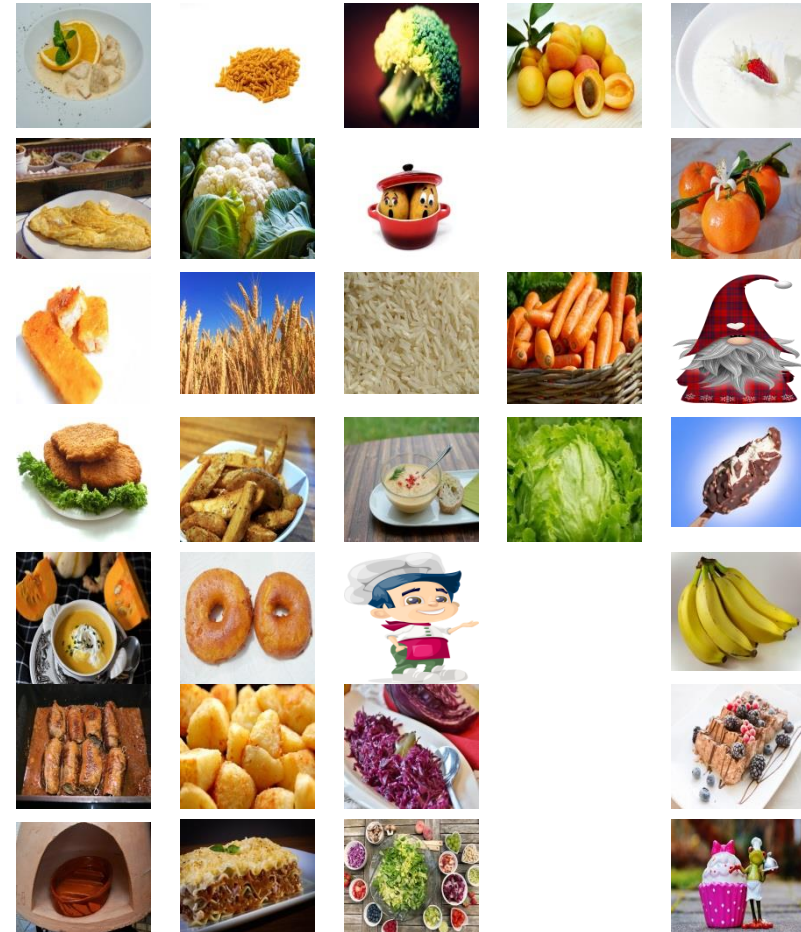




Speiseplan vom 09.11. – 15.11.2020

Montag	Hühnerfrikassee D1,B (Tofufrikassee A,D1,B) mit Spirelli D1 und Mandelbrokkoli B,I1 , Aprikosenjoghurt B
Dienstag	Eieromlette M,B mit überbackenem Blumenkohl D1,B und Dampfkartoffeln Clementinen
Mittwoch	Vollkornfischstäbchen F,D1,M (Süßkartoffel – Sesamstick D1,I3,N,SESAM) mit Reis und Honigkarotten D1,B , Dambedei A,D1,B,M
Donnerstag	Putenschnitzel D1,B,M (Valess Schnitzel D1,B,M) mit Kartoffelwedges, Tomatendip B und Eisbergsalat E,5,B Eis aus der Truhe 1,2,B,M
Freitag	Kürbissuppe D1,B mit Apfelkühle D1,B,M Banane
Samstag	Rindsrouladen 9,10,5,D1,C (veggie Kohlrouladen D1,D5,M,A,E) mit Kartoffelwürfeln und Rotkraut 5 Nachtisch D1,B,M
Sonntag	Ofen-Paprikaschnitzel D1,B , mit überbackenen Nudeln D1,B,M und 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)