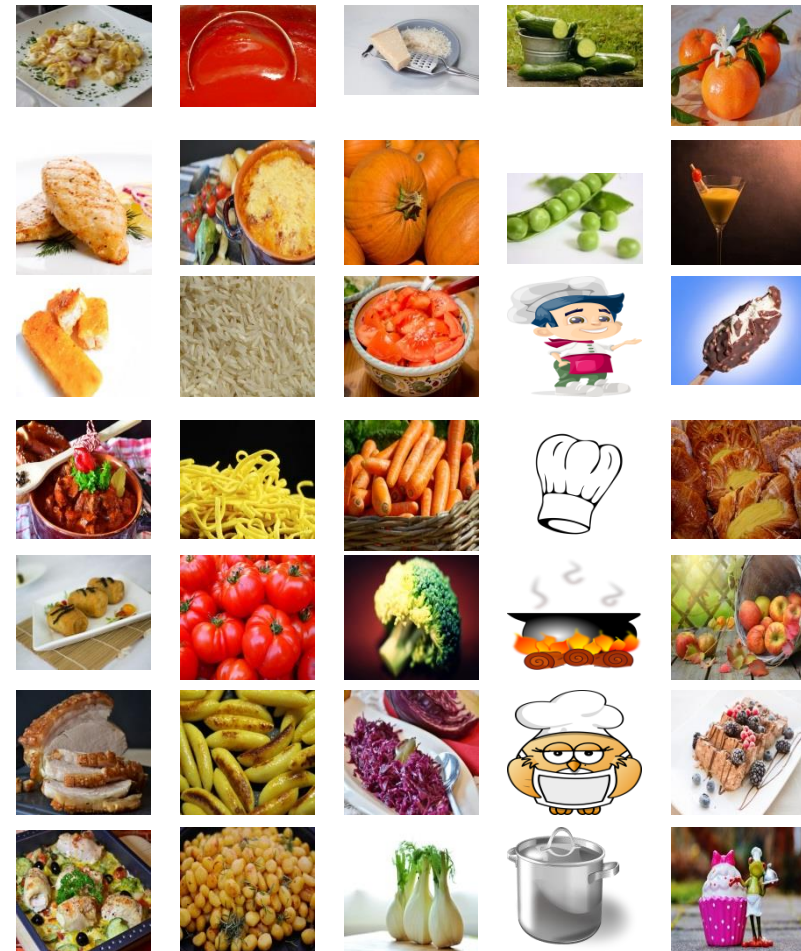




# Speiseplan vom 16.11. – 22.11.2020

Montag	<b>Tortellini Fromaggio <sub>D1,B,M</sub> in Tomaten–Basilikumsauce <sub>D1</sub>, Reibekäse <sub>B</sub> und Knabbergurken Clementinen</b>
Dienstag	<b>Hähnchenbrustfilet (Soja Cordon Bleu <sub>2,D1,A,B</sub>) an Kartoffelauflauf <sub>D1,B</sub> mit Kürbis-Erbsengemüse <sub>D1,B</sub> Vanillepudding <sub>B</sub></b>
Mittwoch	<b>gebackener Seehecht <sub>D1,B,M,F</sub> (Süßkartoffelsticks <sub>D1,B,N,SESAM</sub>) an Kräutersauce <sub>D1,B</sub> mit Reis und Tomatensalat <sub>E,5</sub> Eis aus der Truhe <sub>1,2,B,M</sub></b>
Donnerstag	<b>Rindergulasch <sub>D1</sub> (Pilzgulasch <sub>D1</sub>) mit Spätzle <sub>D1,B,M</sub> und Karottengemüse Pudding–Himbeerplunder <sub>D1,B,M</sub></b>
Freitag	<b>Kartoffel–Frischkäsetaschen <sub>D1,B,M</sub> mit Tomaten–Broccoli <sub>D1</sub> Äpfel</b>
Samstag	<b>Senfrahmbraten <sub>D1,B,E</sub> (Weizenfrikadelle <sub>D1,E</sub>) mit Schupfnudeln <sub>D1,M</sub> und Rotkraut <sub>5,D1</sub> Nachtisch <sub>D1,B,M</sub></b>
Sonntag	<b>überbackene Fischroulade <sub>F,D1,B,C</sub> (veggie Kohlroulade <sub>D1,D5,A,)</sub> Kartoffel–Fencheltopf <sub>D1,B</sub> Nachtisch <sub>D1,B,M</sub></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 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)