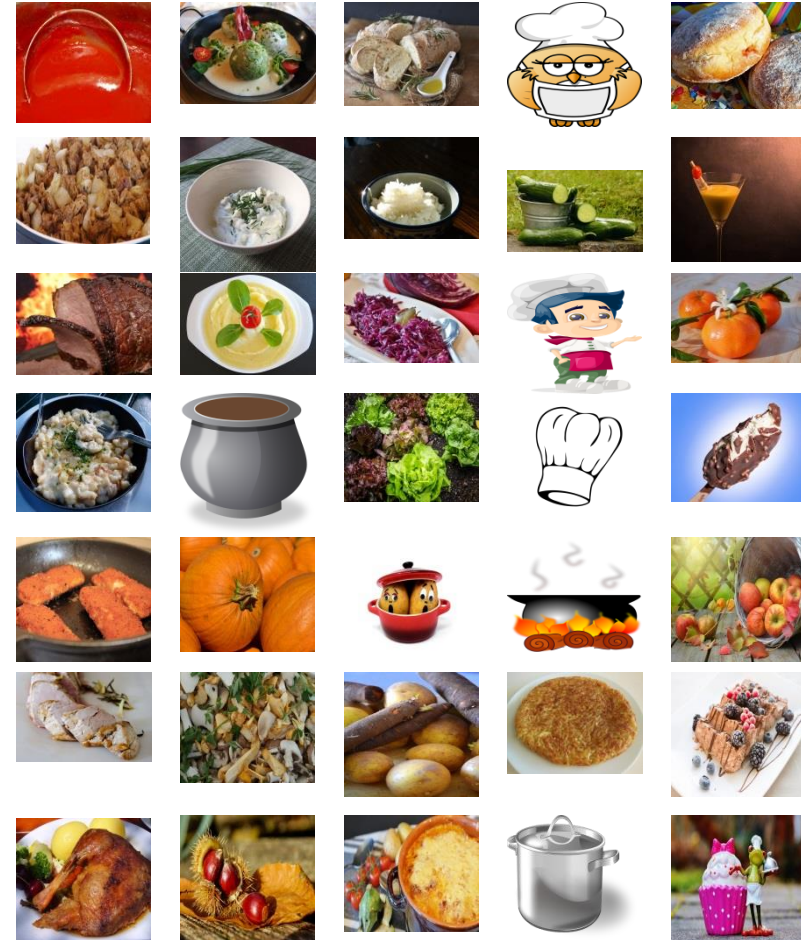




# Speiseplan vom 23.11. – 29.11.2020

Montag	<b>Tomatensuppe D1 mit Ricotta – Spinatklößchen D1,B,M mit Chiabatta Brötchen D1 Berliner D1,B,M,A</b>
Dienstag	<b>Putengyros (Weizengyros D1,B,M9) mit Schnittlauchdip B, Naturreis, Gurkensnack Pudding Cheesecake B,D1,M</b>
Mittwoch	<b>Geflügelrollbraten 9,10,D1 (Blumenkohl Käsestern D1,B,M) mit Kartoffelstampf B und Rotkraut 5,D1 Clementinen</b>
Donnerstag	<b>Kässpätzle D1,B,M mit Rahmsauce D1,B und buntem Blattsalat 5,E,B Eis aus der Truhe 1,2,B,M</b>
Freitag	<b>Dorschfilet (Gemüseschnitzel D1,B,M) an Rahmkürbis D1,B mit Dampfkartoffeln Apfel</b>
Samstag	<b>Schweinefilet mit Pilzen D1,B, Winterspargel und Rösti D1,B,M Nachtisch D1,B,M</b>
Sonntag	<b>Gäneschmortopf D1,C (Maronen – Apfel Sauté) mit Maronen und Äpfeln an Kartoffelgratin D1,B Nachtisch D1,B,M</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)