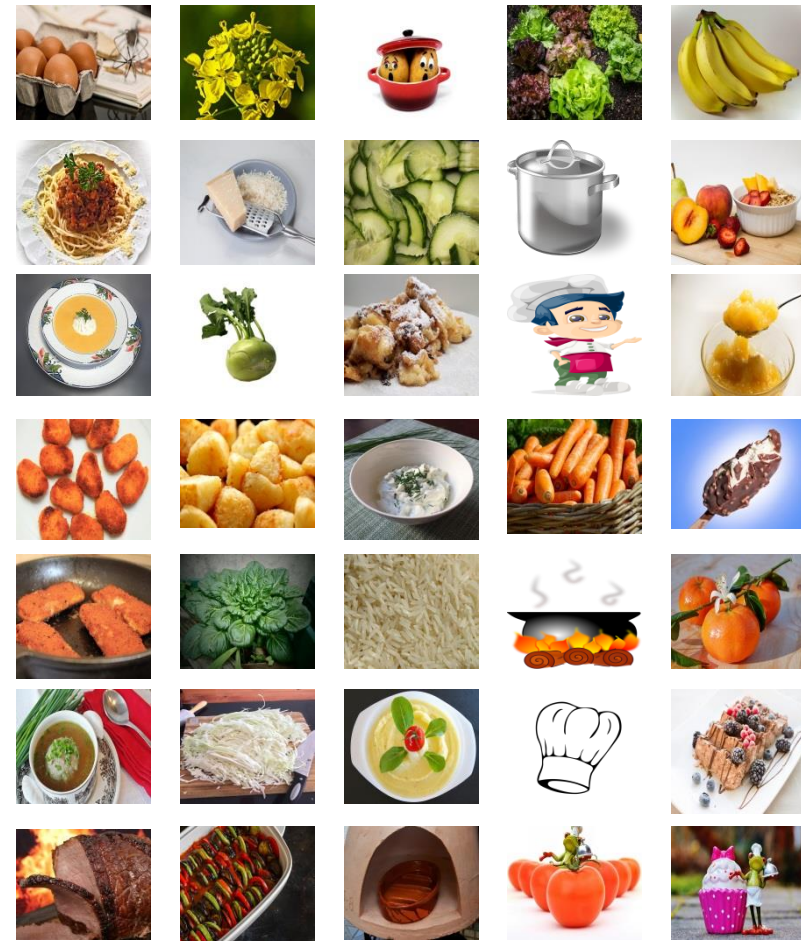




Speiseplan vom 30.11.–06.12.2020

Montag	Gekochte Eier M in Senfsauce D1,B,E mit Dampfkartoffeln und buntem Blattsalat 5,B,E Banane
Dienstag	Spaghetti D1 mit Rindfleischbolognese D1 (Sojabolognese A,D1), Reibekäse B und Gurkenslat 5,B,E Joghurt Pfirsich - Maracuja B
Mittwoch	Kartoffel-Kohlrabisuppe D1,B Kaiserschmarrn D1,B,M mit Zimt-Zucker und Apfelmus 5
Donnerstag	Chicken-Crossies D1,B,M (Veggie Nuggets A,D1,B,M) mit Country Cubes, Knoblauchdip B und Snackkarotten, Eis aus der Truhe 1,2,B,M
Freitag	Wildlachs Popper F,D1,M (Linsen-Hirsebällchen D1,D3) mit Rahmspinat D1,B und Reis Clementinen
Samstag	Leberknödel D1,E (Veggie - Frikadellen D1,B,M) mit Sauerkraut 5 und Kartoffelpüree Nachtisch B,M,D1
Sonntag	Schweinebäckchen mit Gemüse in Tomate D1,C (Schmorgemüse C,D1) mit überbackenen Nudeln D1,B, Nachtisch B,M,D1



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)