



# Speiseplan vom 18.01. – 24.01.2021

Montag	<b>Kohlrabicremesüppchen</b> D3,B mit <b>Croutons</b> D1 <b>Pfannkuchen</b> D1,B,M mit <b>Apfelmus</b> 5 und <b>Zimt-Zucker</b>					
Dienstag	<b>Geflügelcurrywurst</b> D1,E,1,6 (Veggie Currywurst D1,E,1,6,B,M) mit <b>Kartoffelspalten</b> und <b>Gurkensalat</b> 5,E,B <b>Bananen-Kirschquark</b> 5,B					
Mittwoch	<b>Welsfilet</b> F,D1,M (Falafelbällchen D1) <b>Tomatensauce</b> D1, <b>Hörnchennudeln</b> D1,M, <b>bunter Blattsalat</b> 5,E <b>Eis aus der Truhe</b>					
Donnerstag	<b>Hähnchen Cordon bleu</b> D1,B,M,9,10 (Veggie Cordon bleu D1,B,M) mit <b>Kartoffelragout</b> D1,B und <b>Mandelbrokkoli</b> B,II <b>Clementinen</b>					
Freitag	<b>Käseschnitzelchen</b> D1,B,M <b>Preiselbeersauce</b> D1,B,5, <b>Salzkartoffeln</b> und <b>Karottensalat</b> E,5 <b>Obstsalat</b> 5					
Samstag	<b>Fläschknepp</b> M,D1 in <b>Meerrettich</b> D1,B (Weizenfrikadelle D1,B,M) mit <b>Sauerkraut</b> 5 un <b>Grumbeerschtabes</b> B <b>Nachtisch</b> D1,B,M					
Sonntag	<b>Kartoffel-Frischkäsetaschen</b> D1,B,M mit <b>Gemüse-Antipasti</b> und <b>Pizzabrot</b> D1 <b>Nachtich</b> 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)