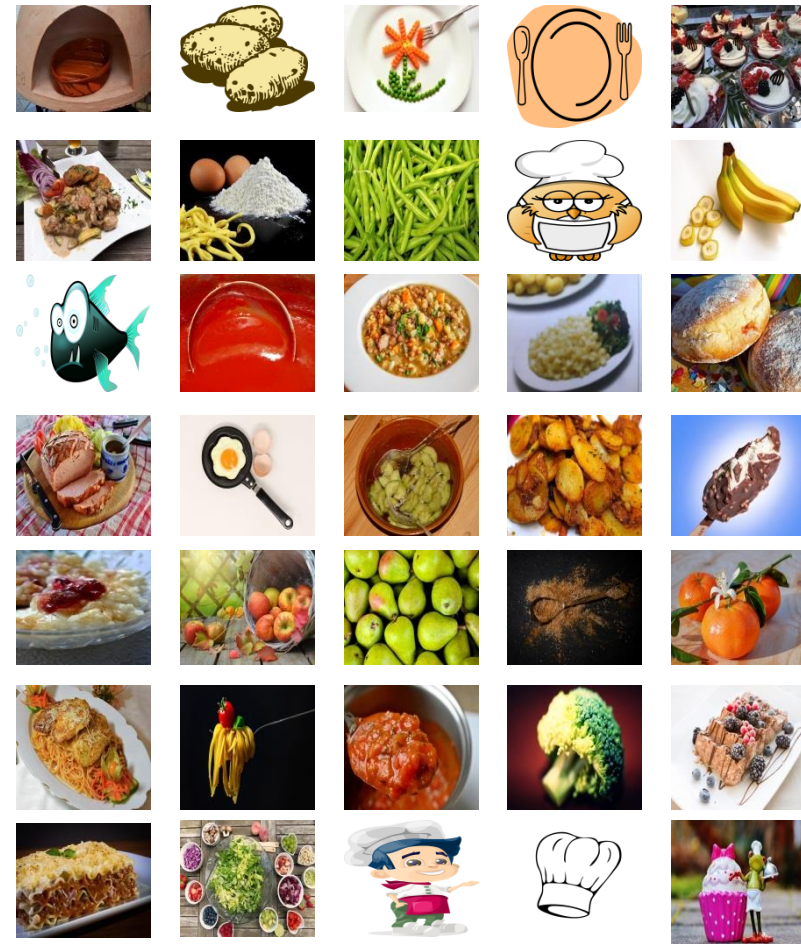




Speiseplan vom 25.01. – 31.01.2021

Montag	Kartoffelauflauf <small>D1,B</small> mit Karotten–Lauchgemüse <small>D1,B</small> Beerengrütze mit Vanillesauce <small>B,D1</small>
Dienstag	Putenrahmgeschnetzeltes <small>D1,B</small> (Sojageschnetzeltes <small>D1,B,A,M</small>) mit Spätzle <small>D1,B</small> und Bohnen Gemüse Bananen
Mittwoch	Seelachs Napoli <small>F,D1</small> (Gemüseköttbullar <small>D1,B,M,C</small>) mit Tomatenlinsen <small>D1</small> und Würfelkartoffeln Berliner <small>D1,B,M</small>
Donnerstag	Geflügelfleischkäse <small>D1,B,9,10,E</small> (Veggie Crostinis <small>D1,B,M,C</small>) mit Spiegelei <small>M</small> , Gurkensalat <small>5,E,B</small> und Bratkartoffeln Eis aus der Truhe <small>1,2,B,M</small>
Freitag	Milchreis <small>B</small> mit Apfel – Birnenkompott <small>5</small> und Zimtucker Clementinen
Samstag	Piccata „Milanese“ <small>D1,B,M</small> (Zucchini Piccata <small>D1,B,M</small>) mit Pasta <small>D1,M</small> , Tomatensauce <small>D1</small> und Brokkoli Nachtisch <small>B,D1,M</small>
Sonntag	Lasagne Bolognese <small>D1,B,M,C</small> (Gemüselasagne <small>D1,B,M,C</small>) mit buntem Salat <small>B,D1,M,5,E</small> Nachtisch <small>B,D1,M</small>



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)