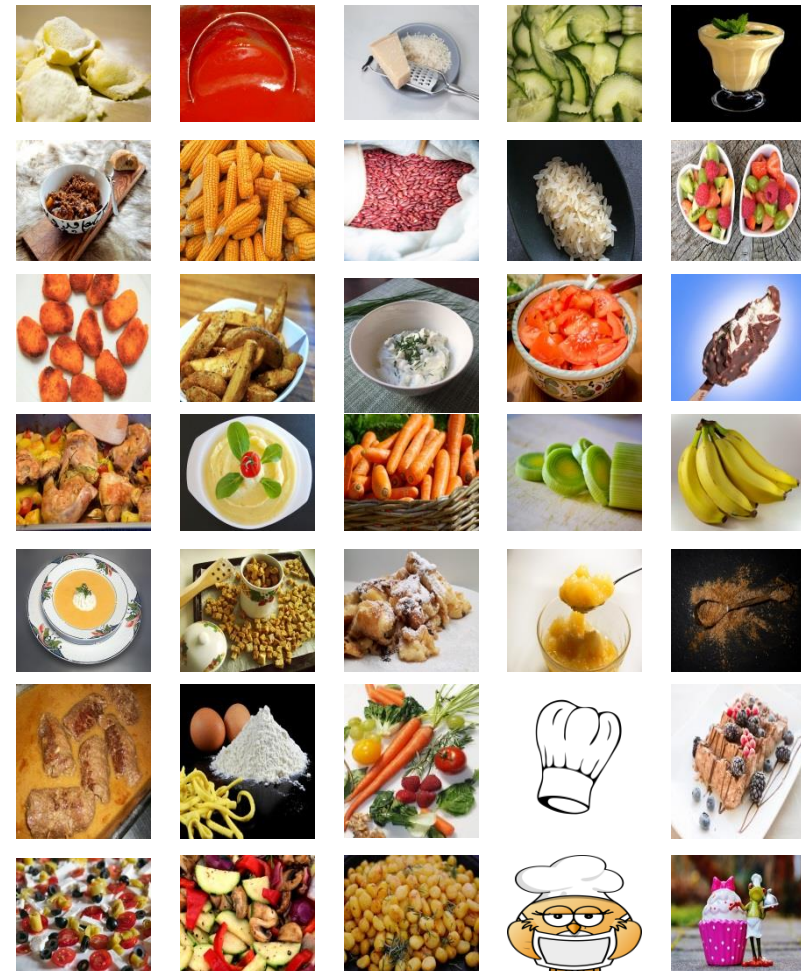




Speiseplan vom 08.03. – 14.03.2021

Montag	Ravioli _{D1,M} in Tomaten–Basilikumsauce _{D1} mit Reibekäse _B und Gurkensalat _{5,E,B} Mango Quark _B
Dienstag	Chili con Carne _{D1} (Sojachili _{A,5,D1}) mit Mais ₅, Bohnen ₅ und Reis Obstsalat ₅
Mittwoch	Seehecht Nuggets _{F,D1,B,M} (Falafelbällchen _{D1,M}) mit Kartoffelspalten, Schnittlauchdip _B und Tomatensalat _{5,E} Eis aus der Truhe _{1,2,B,;M}
Donnerstag	Chicken-Haxe _{A,D1} (Gemüsefrikadelle _{D1,C}) mit Kartoffelpüree _B, Bratensauce _{D1}, Karotten–Lauchgemüse Banane
Freitag	Kartoffelsuppe _{D1,B} mit Croutons _{D1} Kaiserschmarrn _{D1,B,M} mit Apfelsmus ₅ und Zimtucker
Samstag	Schweineroulade mit Champignonfüllung _{E,B} (Vales Schnitzel _{D1,B,M}), in Senfsauce _{D1,E} mit Spätzle _{D1,B,M} und Marktgemüse _{D1,B} Nachtisch _{D1,B,M}
Sonntag	Hirtenkäse Provencal _B auf Grillgemüse und Backkartoffeln Nachtisch _{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 Phospat, 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)