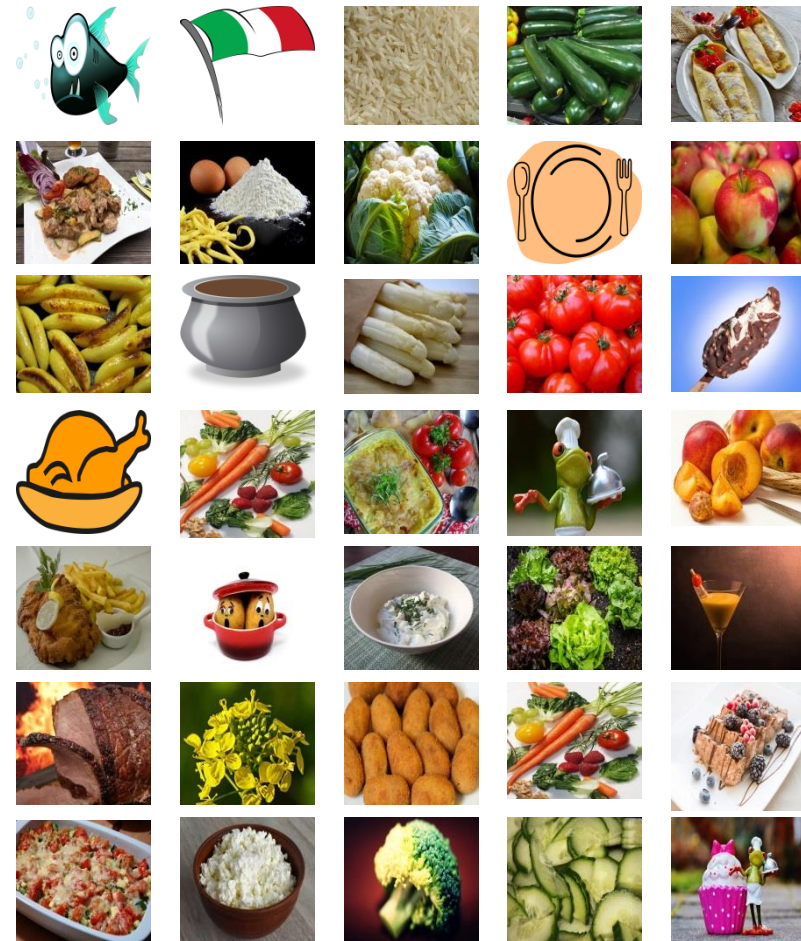




# Speiseplan vom 10.05. – 16.05.2021

Montag	Seelachs „Napoli“ F,D1,B (Kürbis Falafel D1) mit Vollkornreis und Zucchini-Bärlauchgemüse D1,B Pfannkuchen mit Erdbeer Joghurtfüllung D1,B,M
Dienstag	Rahmgeschnetzeltes D1,B (Weizengeschnetzeltes D1,B,M) mit Spätzle D1,B,M und Blumenkohlgemüse Apfel
Mittwoch	Kartoffelschupfnudeln D1,M (Buabaspitzla) mit Pilzrahmsauce D1,B und Spargel-Tomatensalat 5,E Eis aus der Truhe 1,2,B,M
Donnerstag	Coq au vin rouge 5,D1,C (Räuchertofu A) mit Schmorgemüse C und Gratin Dauphinoise D1,B Nektarinen
Freitag	Hähnchen Cordon Bleu D1,B,M,9,10 (Sojaschnitzel D1,B,M,A) mit Backkartöfelchen, Joghurt-Kräuterdip B und Blattsalat 5,E Vanillepudding B
Samstag	Senfrahmbraten D1,B,E,C (Champignons in Senfsauce D1,B,C) mit Kartoffelkroketten D1,M und Frühlingsgemüse D1,B Nachtisch D1,B,M
Sonntag	Nudelaufbau D1,B,M mit Tomate, Hirtenkäse B und Broccoli, Gurkensalat 5,E,B Nachtisch 1,2,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)