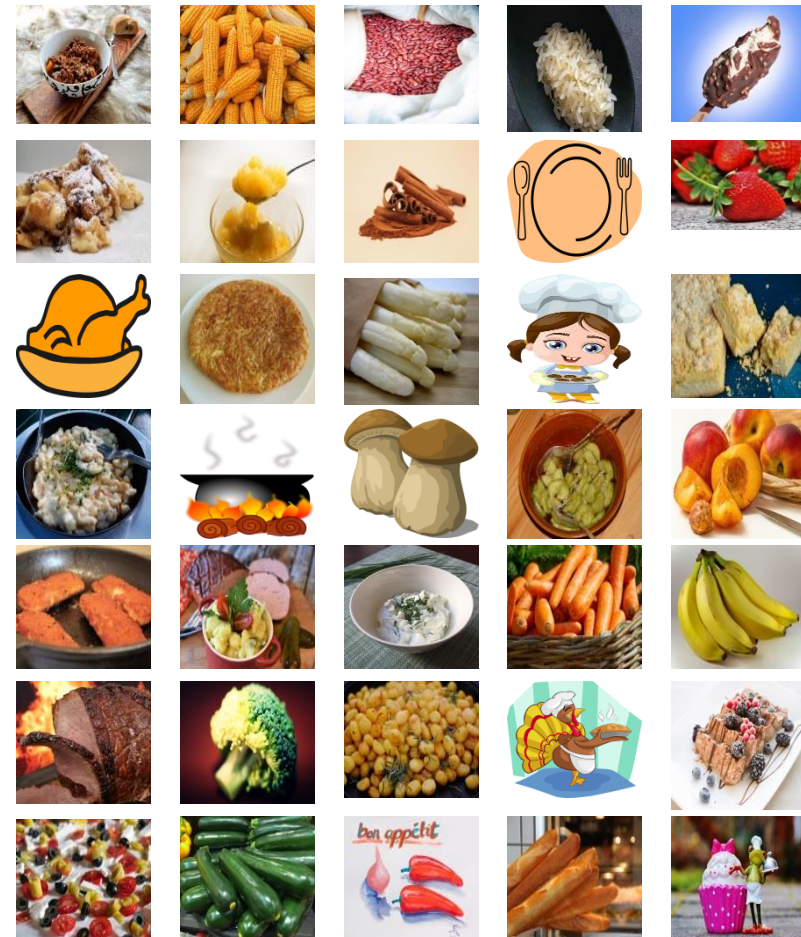




Speiseplan vom 17.05. – 23.05.2021

Montag	Rindfleisch Chili _{D1,5} (Soja Chili _{A,D1,5}) mit Mais, Bohnen und Reis Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
Dienstag	Kaiserschmarrn _{D1,B,M} mit Apfel–Birnenkompott ₅ und Zimt Zucker Erdbeeren
Mittwoch	Hähnchenbrust (Milcheiweiß Schnitzel _{D1,B,M}) mit Balkansauce _{D1,5} , Röstiecken _{D1,M} und Spargelsalat _{5,E} Streusel–Puddingschnitte _{D1,B,M}
Donnerstag	Kässpätzle _{D1,B,M} mit Pilzrahmsauce _{D1,B} und Gurkensalat _{5,E,B} Aprikosenjoghurt
Freitag	Backfisch _{F,D1,B,M} (Falafelbällchen _{D1}) mit Kartoffelsalat _{5,E} , Joghurt–Senfdip _{B,E} und Karottenrohkost Banane
Samstag	Brasato Rosso _{D1,C,5} (Zucchini Piccata _{D1,B,M}) mit Mandelbroccoli _{B,I1} und Rosmarinkartoffeln Nachtisch _{D1,B,M}
Sonntag	Hirtenkäse Provencal _B auf Schmorgemüse mit Baguettebrot _{D1} 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 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)