



Speiseplan vom 09.08. – 15.08.2021

Montag **Hähnchenbrust „,Hawaii“** 9,10,B,5 (Veggie Schnitzel Hawaii B 5,M,D1)
Bratensauce D1,C, **Kartoffelkroketten** D1,B,M, **Karottengemüse**
Nektarinen



Dienstag **Rösti Ecken** D1,M
mit **Rahmpilzen** D1,B und **Sellerie–Apfelsalat** C,B,5,E
Pudding „,Cheesecake“ B,D1,M



Mittwoch **Putenrollbraten** 9,10,D1,C (Weizengeschnitzeltes D1,B,M,C)
mit **Spätzle** D1,M,B und **Gemüstreifen** C,B
Eis aus der Truhe I,2,B,M



Donnerstag **Asia Nudel-Gemüsepfanne** D1,M,A,C
Sesamsauce D1,B,SESAM
Bananen



Freitag **Schlemmerfilet „,Tomate-Mozzarella“** F,D1,B 8 (Eieromlette B,M)
mit **Kartoffelragout** D1,B und **Mandelbrokkoli** B,II
Oreo Donut D1,D2,A,B,2



Samstag **Leberknödel** D,D1 (Schupfnudeln D1,M)
mit **Sauerkraut** 5 und **Bratkartoffeln**
Nachtisch D1,B,M



Sonntag **Gnocchipfanne „,Bolognese“** D1,M,B (Sojabolognese A,D1)
mit **buntem Salat** D1,E,5
Nachtisch D1,M,B



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)