



Speiseplan vom 16.08. – 22.08.2021

Montag	<p>Grillkäse D1,B an Ratatouillegemüse D1 mit Bulgur D1 Kirschquark B</p>					
Dienstag	<p>Geflügelwurstsalat 9,10,5,E (Käsesalat 5,E,B) mit Paprika 5, Gurken 5 und Käse B, Bratkartoffeln Streuselkuchen D1,B,M,A</p>					
Mittwoch	<p>Kässpätzle D1,B,M mit Rahmsauce D1,B und Gurkensalat 5,B,E Apfel</p>					
Donnerstag	<p>Jägerschnitzel D2,B (Tofu in Pilzrahm A,D1,B) mit Blumenkohl und Würfelfkartoffeln Eis aus der Truhe 1,2,B,M</p>					
Freitag	<p>Seelachs F in Maispanade D1,B,M (Spiegelei M) mit Rahmspinat D1,B und Reis Obstsalat 5</p>					
Samstag	<p>Senfrahmbraten D1,B,E,C (Soja Frikassee A,D1,B) mit Bandnudeln D1,M und Kohlrabi Gemüse Nachtisch D1,B,M</p>					
Sonntag	<p>Rindsroulade D1,5,9,10,C (Weizengyros D1,B,M) mit Kartoffel-Gemüsegratin D1,B,C Nachtisch D1,B,M</p>					

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)