



# Speiseplan vom 11.10. – 17.10.2021

Montag	Backfisch <sub>F,D1,B,M</sub> (Milcheiweiß Schnitzel <sub>D1,B,M</sub> ) mit Joghurdip <sub>B</sub> und Kartoffel–Gurkensalat <sub>5,E</sub> Clementinen
Dienstag	Rindfleischchilli <sub>D1</sub> (Sojachilli <sub>A,D1</sub> ) mit Mais und Bohnen <sub>5</sub> , Reis Plundergebäck <sub>5, 2,D1,B</sub>
Mittwoch	Kässpätzle <sub>D1,B,M</sub> mit Pilzrahmsauce <sub>D1,B</sub> und Karotten–Krautsalat <sub>5,E,B</sub> Apfel
Donnerstag	Kartoffel–Kürbissupp´ <sub>D1,B</sub> mit Rindswurst <sub>9,10,E</sub> (Veggie Bratwurst <sub>A,D1,B,M</sub> ) und Mehrkornbrötchen <sub>D1,D2,D3,D4,D5,SESAM</sub> , Eis aus der Truhe <sub>1,2,B,M</sub>
Freitag	Eieromlette <sub>B,M</sub> mit rahmigem Grünkohl <sub>D1,B</sub> und Dampfkartoffeln Milchreisdessert <sub>B</sub> mit Zimt - Zucker
Samstag	Königsberger Klopse <sub>D1,E,B</sub> (Weizenfrikadellen <sub>D1,B,M</sub> ) mit Rote Beete Gemüse und Würfelkartoffeln Nachtisch <sub>D1,B,M</sub>
Sonntag	Strammer Max <sub>9,10,D1,B</sub> (ohne Schinken) mit Spiegelei <sub>B</sub> und buntem Salat <sub>5,D1,E,B</sub> Nachtisch <sub>D1,B,M</sub>



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)