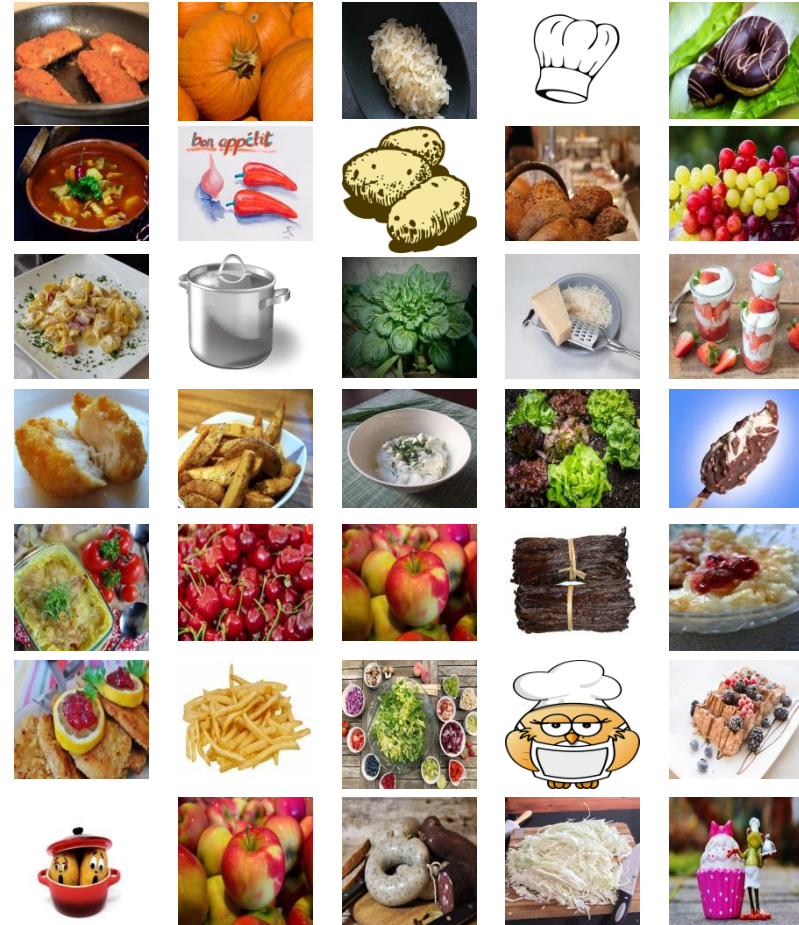




# Speiseplan vom 18.10. – 24.10.2021

Montag	Hokifilet <sub>F,D1,B,M</sub> (Gemüse Crostini <sub>D1,B,A</sub> ) an Kürbisgemüse <sub>D1,B</sub> mit Reis Schokodonut <sub>D1,D2,B</sub>
Dienstag	Gulaschsuppe <sub>D1</sub> (Paprika–Kartoffeltopf) mit Mehrkornbrötchen <sub>D1,D2,D3,D4,D5,SESAM</sub> Trauben
Mittwoch	Ricotta Tortellini <sub>D1,B,M</sub> mit Spinatrahmsauce <sub>D1,B</sub> , Reibekäse <sub>B</sub> und Karottensalat <sub>5,E</sub> Erdbeer–Quarkdessert <sub>B</sub>
Donnerstag	Hähnchen Nuggets <sub>D1,B,M</sub> (Brkkolitasche <sub>D1,B,M</sub> ) mit Kartoffelspalten, Joghurdip <sub>B</sub> und Blattsalat <sub>5,E</sub> Eis aus der Truhe <sub>1,2,B,M</sub>
Freitag	Ofenschlupfer <sub>D1,B,M</sub> mit Äpfeln, Kirschen und Vanillesauce <sub>B</sub> Clementinen
Samstag	Paniertes Schweineschnitzel <sub>D1,B,M</sub> (Veggie Schnitzel <sub>D1,B,M</sub> ) mit Pommes Frites und buntem Salat <sub>5,D1,B,M</sub> Nachtisch <sub>D1,B,M</sub>
Sonntag	Himmel und Erd <sub>B</sub> (Schupfnudeln <sub>D1,B,M</sub> ) mit Sauerkraut <sub>5</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)