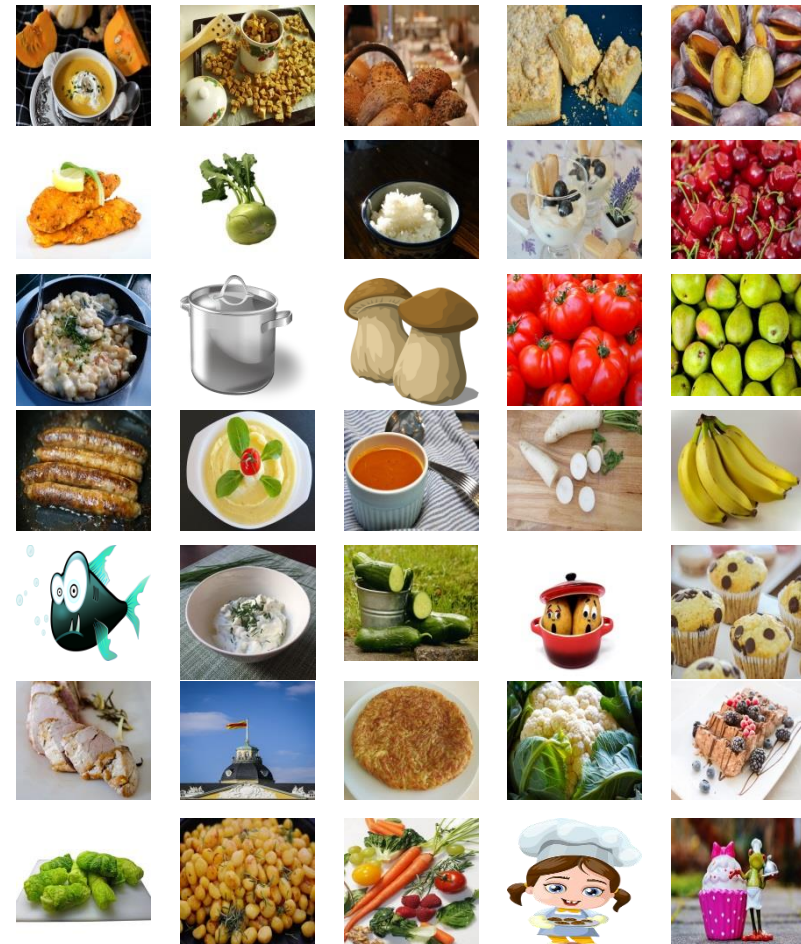




Speiseplan vom 13.12. – 19.12.2021

Montag	Kartoffel–Kürbissuppe D1,B mit Kracherle D1, und Mehrkornbrötchen D1,B2,D3,D4,D5,SESAM Zwetschgenstreusel D1,B,M
Dienstag	Hähnchenbrust (Eieromlette B,M) an Rahmkohlrabi D1,B mit Reis Kirschquark B
Mittwoch	Kässpätzle D1,B,M mit Champignonsauce D1,B und Tomatensalat 5,E Birnen
Donnerstag	Geflügelbratwurst (Weizenfrikadelle D1,B,M) mit Kartoffelpüree B, Bratensauce D1 und Rettichsalat 5,E,B Bananen
Freitag	Seelachs in Maispanade F,9 (Soja Nuggets D1,A) mit Joghurdip B Snackgurken und Dampfkartoffeln Mini Muffins D1,B,M
Samstag	Schweinelende „Badisch“ D1,B,M,6 (Veggie Cordon Bleu D1,A,2) mit Kartoffelrösti D1,M und geschmelztem Blumenkohl D1,B Nachtisch (D1,B,M)
Sonntag	Wirsingroulade D1,C,E (Hirtenkäse B) mit Backkartoffelchen und Schmorgemüse C 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)