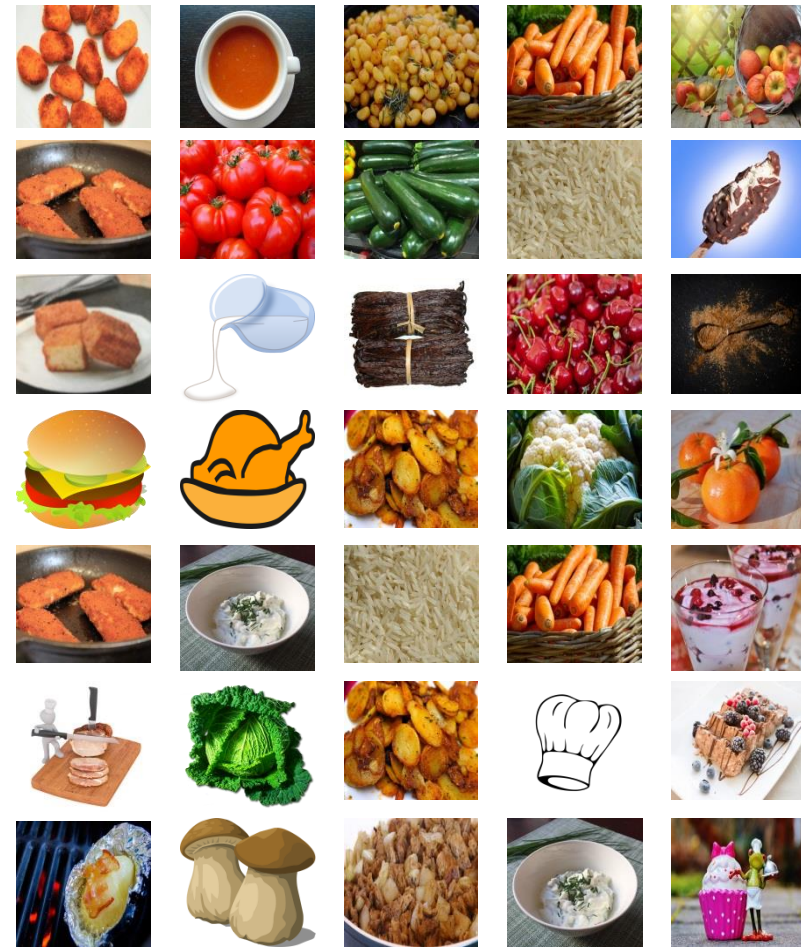




Speiseplan vom 29.11. – 05.12.2021

Montag	Hähnchen Crossies <small>D1,B,M</small> (Soja–Nuggets <small>A,D1,B,M</small>) mit Tomatendip, Backkartoffeln und Karottensalat Apfel
Dienstag	Seelachs “Tomate“ <small>D1,B,M,F</small> (Gemüseschnitzel <small>D1,B,M,C</small>) mit Pestozucchini <small>D1,B</small> und Parmesanreis <small>B</small> Eis aus der Truhe <small>1,2,B,M</small>
Mittwoch	Rostige Ritter <small>D1,B,M</small> mit Vanillesauce <small>D1,B</small> , gebundenen Kirschen <small>D1</small> und Zimtucker
Donnerstag	Chicken–Cheeseburger <small>D1,B,M,I</small> (Jackfruit Burger <small>D1,B,M,I,D3,5</small>) mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Potato Cubes Clementinen
Freitag	Kartoffel–Friskäsetaschen <small>D1,B,M</small> mit Tomaten–Linsen <small>D1</small> und Couscous <small>D1</small> Heidelbeerquark <small>B</small>
Samstag	Kassler Braten <small>9,10,D1,C</small> (Eieromlette <small>B,M</small>) an Rahmwirsing <small>D1,B</small> mit Bratkartoffeln Nachtisch <small>D1,B,M</small>
Sonntag	Ofenkartoffel mit gebratenen Pilzen, Soja Gyros <small>A,D1,5</small> und Kräuterquark <small>B</small> Nachtisch <small>D1,B,M</small>



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)