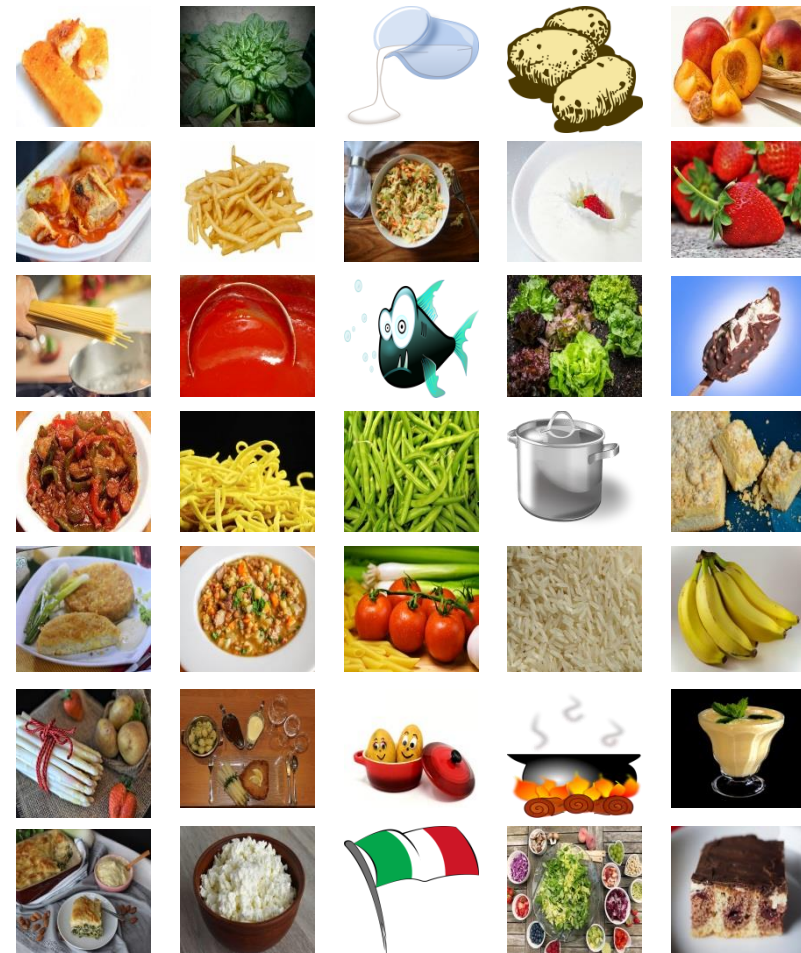




Speiseplan vom 16.05. – 22.05.2022

Montag	Fischstäbchen <small>D1, B,M</small> (Gemüsefrikadelle <small>D1,M</small>) mit Rahmspinat <small>D1,B</small> und Dampfkartoffeln Nektarine
Dienstag	Currywurst <small>B,E,9,6</small> (Veggie Currywurst <small>B,M,6</small>) mit Curly fries und Coleslaw <small>B,E,5</small> Erdbeerquarkspeise <small>B</small>
Mittwoch	Spaghetti <small>D1,M</small> Tomaten–Thunfischsauce <small>A,D1</small> (vegetarisch), Reibekäse <small>B</small> , Blattsalat <small>5,E</small> , Eis aus der Truhe <small>1,2,B,M</small>
Donnerstag	Balkanschnitzel <small>D1,B,5</small> (Weizenfrikadelle <small>D1,B,M,5</small>) mit Spätzle <small>D1,B,M</small> und Bohnen Puddingstreusel <small>D1,B,M</small>
Freitag	Blumenkohl–Käse Medaillon <small>D1,B,M</small> mit Tomatenlinsen <small>D1</small> und Reis Banane
Samstag	Stangenspargel <small>B</small> mit Sauce Hollandaise <small>D1,B,M</small> , Schweineschnitzel <small>D1,B,M</small> (Vales Schnitzel <small>D1,B,M,A</small>) und Dampfkartoffeln; Nachtisch <small>D1,B,M</small>
Sonntag	Cannelloni mit Ricotta Käse <small>D1,B,M</small> an buntem Salat <small>B,E,5</small> Nachtisch



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)