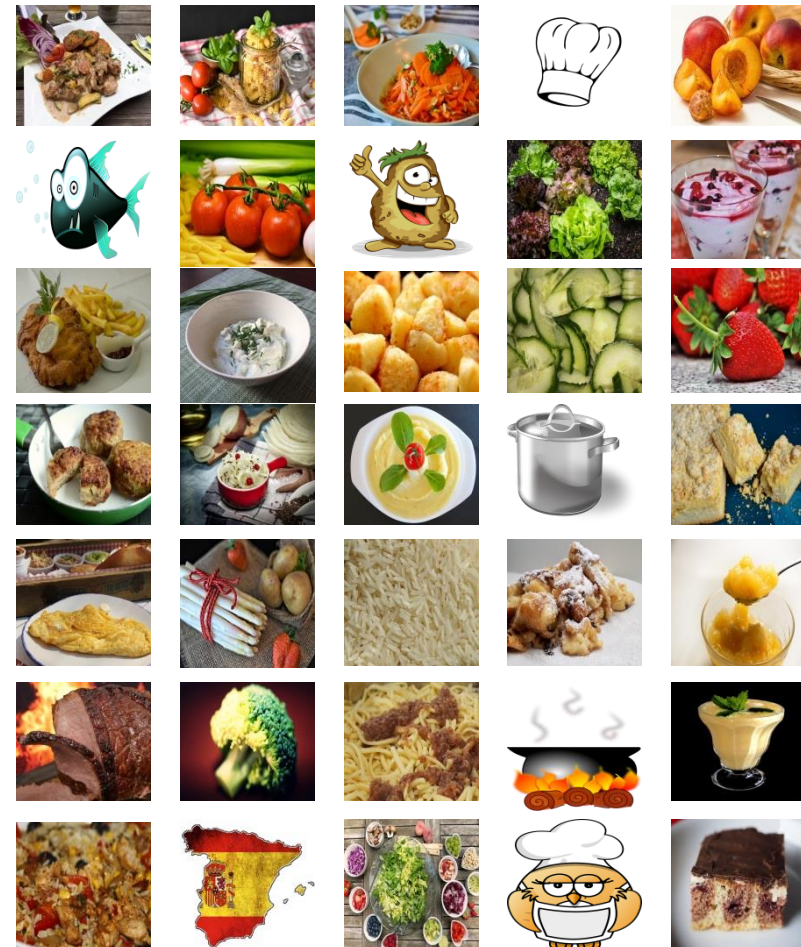




Speiseplan vom 23.05. – 29.05.2022

Montag	Soja-Pilzgeschnetzeltes ^{A,B,D1} mit Spirelli ^{D1,M} und Karottengemüse Nektarinen
Dienstag	Seelachs Tomate ^{F,D1,B} (Valess Schnitzel Tomate ^{5,D1,B,M}) mit Kartoffel-Kräuterragout ^{D1,B} und buntem Blatsalat ^{5,E} Beerenquark ^B
Mittwoch	Hähnchen Cordon Bleu ^{9,D1,B,M} (Soja Nuggets ^{A,D1,B,M}) mit Joghurtdip ^B , Country Cubes und Gurkensalat ^{5,E,B} Erdbeeren
Donnerstag	Fläschknepp ^{D1,E} (Weizenfrikadelle ^{D1,B,M}) mit Sauerkraut ⁵ und Stampfkartoffeln ^B Nachtisch ^{D1,B,M}
Freitag	Eieromlette ^{B,M} mit Spargelgemüse ^{D1,B} und Naturreis Kaiserschmarrn ^{D1,B,M} mit Apfelmus ⁵
Samstag	Burgunderbraten ^{D1,C} (Veggie-Filetstreifen ^{A,D1,B}) mit Mandelbroccoli ^{B,I1} und Kartoffelknöpfe ^{D1,B,M} Nachtisch ^{D1,B,M}
Sonntag	Paellapfanne ^c (Vegetarisch ^c) mit buntem Salat ^{5,D1,B,M} 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)