



Speiseplan vom 04.07. – 10.07.2022

Montag	Erbsen–Gemüsetopf E,C mit Geflügelwiener 9,10 (Veggie Wiener A,B,M) und Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM Erdbeerjoghurt B					
Dienstag	Soja–Ananascurry A,D1,B mit Reis und Gemüsestreifen c Bananen					
Mittwoch	Pasta „Vuna“ ,D1,M (mit Thunfischsauce Vegetarisch A,D1) mit Reibekäse B und Blattsalat 5,E Eis aus der Truhe 1,2,B,M					
Donnerstag	Chicken-Crossies D1,B,M (Soja Nuggets A,D1) mit Backkartoffelchen, Tomatendip B und Snackgurken Pflaumenstreusel D1,B,M,N,I1					
Freitag	Seehecht–Knusperfisch F,D1,B,M (Eieromlette B,M) mit Rahmkohlrabi D1,B und Kartoffelpüree B Nektarinen					
Samstag	Schweinebäckchen c (Bergkäsenocken D1, B,M) in Kräutersauce D1, B mit Spätzle D1,M und Blumenkohl D1 Nachtisch D1, B,M					
Sonntag	Hirtenkäse B auf Ofengemüse mit Kräuterbaguette 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)