



# Speiseplan vom 13.06. – 19.06.2022

Montag	Pizzaschnitte „Verdura“ <sup>D1,B</sup> mit Gurkensalat <sup>5,B,E</sup> Stracciatellajoghurt <sup>B</sup>					
Dienstag	Hähnchensteak (Gemüsefrikadelle <sup>D1,C</sup> ) in Sesamsauce <sup>D1,B,SESAM</sup> mit Asia-Gemüsenudeln <sup>D1,3,6,C</sup> Banane					
Mittwoch	Tortellini „Bolognese“ <sup>D1,B,M</sup> (Tortellini „Ricotta“ <sup>D1,B,M</sup> ) mit Tomatensauce <sup>D1</sup> , Reibekäse <sup>B</sup> und Blattsalat <sup>5,E</sup> Eis aus der Truhe <sup>1,2,B,M</sup>					
Donnerstag	Schweinelende (Jackfruit – Schnitte <sup>D1,D3,5</sup> ) in Senfrahmsauce <sup>D1,B,E</sup> mit Bandnudeln <sup>D1,M</sup> und Sommergemüse <sup>B</sup> Nachtisch <sup>D1,B,M</sup>					
Freitag	Backfisch <sup>F,D1,B</sup> (Milcheiweiß Schnitzel <sup>D1,B,M,5</sup> ) mit Joghurt dip <sup>B</sup> , Wedges und Tomatenesalat <sup>5,E</sup> Apfel					
Samstag	Pollo Fino (Champignontasche <sup>D1, B, M</sup> ) in Rosmarin <sup>D1,C</sup> mit Risolee-Kartoffeln <sup>B</sup> und Zucchinigemüse Nachtisch <sup>D1,B,M</sup>					
Sonntag	Saumagen <sup>9,10,D1,E</sup> (veggie Bratwurst <sup>A,D1,B,M</sup> ) mit Kartoffelsalat <sup>5,E</sup> Nachtisch <sup>D1,B,M</sup>					

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)