



# Speiseplan vom 27.06. – 03.07.2022

Montag	Kartoffeltaschen „Tomate Mozzarella“ <sup>D1,B,M</sup> mit Kartoffelragout <sup>D1,B</sup> und Snackkarotten Kirschen					
Dienstag	Rindfleisch–Cheeseburger <sup>D1,B,M,5,6,E,SESAM</sup> (Jackfruit Burger <sup>D1,D3,5</sup> ) mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat und Curly Fries, Eis aus der Truhe <sup>1,2,B,M</sup>					
Mittwoch	Falafelbällchen <sup>D1</sup> mit Petersiliendip <sup>B</sup> , Paprika-Gurkensalat <sup>5,E</sup> und Reis Donuts <sup>D1,B,M</sup>					
Donnerstag	Hähnchen-Piccata <sup>D1,B,M</sup> (Zucchini–Piccata <sup>D1,B,M</sup> ) Tomatensauce <sup>D1</sup> , Mandelbroccoli <sup>B,II</sup> und Hörnchennudeln <sup>D1,M</sup> Wassermelone					
Freitag	Fischstäbchen <sup>F,D1,B,M</sup> (Blumenkohl–Käse Medaillon <sup>D1,B,M</sup> ) mit Rahmerbsen <sup>D1,B</sup> und Dampfkartoffeln Karamellpudding <sup>B</sup>					
Samstag	Schweinesteak (Champignons) in Gorgonzola <sup>D1,B</sup> mit mediterranem Gemüse und Pilz–Risotto <sup>B</sup> Nachtisch <sup>D1,B,M</sup>					
Sonntag	Leberkäs´ <sup>9,10,E</sup> (Veggie Bratwurst <sup>A,D1,B,M</sup> ) mit Kartoffelsalat <sup>5,E</sup> und Radieschen 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)