



Speiseplan vom 08.08. – 14.08.2022

Montag	Seelachs „Tomate“ ^{F,D1,B,M} mit Maisgemüse ^{D1,B} und Parmesanreis ^B Mango-Quark ^B					
Dienstag	Putenfrikadelle ^{D1,B,M} mit Kartoffelragout ^{D1,B} und Gurkensalat ^{5,E,B} Äpfel					
Mittwoch	Kaiserschmarrn ^{D1,B,M,I,3} mit Apfelmus ⁵ und Zimtzucker Obstsalat ⁵					
Donnerstag	Geschnetzeltes in Pilzrahm ^{D1,B} mit Spätzle ^{D1,B,M} und Karottengemüse ^{5,E} Eis aus der Truhe ^{1,2,B,M}					
Freitag	Cappelletti Rosso ^{D1,B,M} mit Broccoli-Sahnesauce ^{D1,B} , Reibekäse ^B und Blattsalat ^{5,E} Schokomuffin ^{A,D1,B,M}					
Samstag	Paniertes Schweineschnitzel ^{D1,B,M} mit Pommes frites und buntem Salat ^{5,E,B} Nachtisch ^{D1,B,M}					
Sonntag	Gebackene Serviettenknödel ^{D1,B,M} mit Rahmpilzen ^{D1,B} 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)