



Speiseplan vom 15.08. – 21.08.2022

Montag	Currywurst ^{D1,E,5,6} mit Curly Fries und Karotten-Krautsalat ^{5,E,B} Erdbeer-Rhabarberjoghurt ^B
Dienstag	Gemüsemaultaschen ^{D1,B,M,C} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{5,E,1} und Pilzrahmsauce ^{D1,B} Nektarinen
Mittwoch	Fisch-Paprikaragout ^{F,D1,B} mit Reis Eis aus der Truhe ^{1,2,B,M}
Donnerstag	Pasta ^{D1,M} mit Tomatensauce ^{D1} , Reibekäse ^B und Blattsalat ^{5,E} Apfel
Freitag	Rindergulasch ^{D1} mit Kartoffelpüree und Karottengemüse Butterstreusel ^{D1,B,M}
Samstag	Schweinekrustenbraten ^{E,D1,B} mit Spätzle ^{D1,B,M} und Marktgemüse ^{D1,B} Nachtisch ^{D1,B,M}
Sonntag	Pfannkuchenlasagne ^{D1,B,M} mit buntem Salat ^{5,E,B,D1} 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)