



Speiseplan vom 22.08. – 28.08.2022

Montag	Hähnchendöner (Sojadöner A,D1,B,M) mit Joghurt dip B, Krautsalat 5,E und Reis Schokopudding B					
Dienstag	Pasta D1,M mit Broccoli-Sahnesauce D1,B und Reibekäse B Wassermelone					
Mittwoch	Geflügelbratwurst D1,M,E (Weizenfrikadelle D1,B,M) mit Würfelkartoffeln B und Mais-Paprikagemüse D1,B Mandarinenschnitte D1,B,M					
Donnerstag	Semmel-Käsenocken D1,B,M mit Rahmpilzen D1,B und buntem Blattsalat 5,E Eis aus der Truhe 1,2,B,M					
Freitag	Gebackener Kabeljau D1,M,B,F (Milchweiß Schnitzel D1,B,M,5) mit Tomatenlinsen D1 und Nudelreis D1,M Apfel					
Samstag	Piccata Milanese D1, B,M (Gemüsepiccata D1,B,M) mit Kräuternocchi D1, M und gebratenem Gemüse Nachtisch D1, B,M					
Sonntag	Gefüllte Zucchini B,1 mit Kartoffelauflauf 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)