



Speiseplan vom 29.08. – 04.09.2022

Montag	Maisgrieß–Spinattaschen <small>D1,B,M</small> mit Tomatensauce <small>D1</small> und Hörnchennudeln <small>D1,M</small> Apfel					
Dienstag	Kartoffelsuppe <small>D1,B</small> mit Geflügelwiener <small>9,10</small> (Veggie-Wiener <small>A,D1,B,M</small>) und Mehrkornbrötchen <small>D1,D2,D3,D4,D5,SESAM</small> Zwetschgenstreusel <small>D1,B,M</small>					
Mittwoch	Seelachs Napoli <small>F,D1</small> (Backkäse <small>D1,B,M</small>) mit Rahmerbsen <small>D1,B</small> und Reis Stracciatellaquark <small>B</small>					
Donnerstag	Hähnchenstreifen (Sojastreifen <small>A,D1,B,M</small>) mit Sesamsauce <small>D1,B,SESAM</small> und Asia–Gemüsenudeln <small>C,D1,M</small> Eis aus der Truhe <small>D12,B,M</small>					
Freitag	Kaiserschmarrn <small>D1,B,M</small> mit Apfelmus <small>5</small> und Zimtzucker Obstsalat <small>5</small>					
Samstag	Jägerschnitzel <small>D1,B</small> (Sellerieschnitzel <small>D1,B,M,C</small>) mit Bratkartoffeln und buntem Salat <small>5,E,B</small> Nachtmisch <small>D1,B,M</small>					
Sonntag	Pfannkuchen „Florentin“ <small>D1,B,M</small> auf Schmorgemüse <small>C</small> Nachtmisch <small>D1,B,M</small>					

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)