



Speiseplan vom 17.06. - 23.06.2024

Montag	Hähnchengeschnetzeltes D1, B (Pilzragout D1, B) mit Spätzle D1, B, M und Karottengemüse Zitronenkuchen D1, B, M					
Dienstag	Eieromelette B, M mit Kohlrabi-Gemüse D1, B und Dampfkartoffeln Erdbeeren					
Mittwoch	Pasta D1, M mit Rindfleischbolognese D1 (Sojabolognese A, D1) Reibekäse B und Eisbergsalat 5, E, B Stracciatellaquark B					
Donnerstag	Kartoffel-Spargelsuppe D1, B mit Croutons D1 und Mehrkornbrötchen D1, D2, D3, D4, D5, SESAM Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M					
Freitag	Jumbo Fischstäbchen F, D1, B, M (Veggie Fish-Stick A, D1, B, M) mit Tomatenlinsen D1 und Reis Apfel					
Samstag	Schweinefilet „Badisch“ D1, B, M, 6 (Gemüsepuffer D1, B, M, C) mit Kartoffelkroketten D1, M und Mandelbrokkoli B, II Nachtisch D1, B, M					
Sonntag	Flammkuchenschnitzel D1, B, 9, 10 (ohne Speck D1, B) mit Kartoffelwedges und buntem Salat 5, E, 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 Phospat, 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)