



Speiseplan vom 24.06. - 30.06.2024

Montag

Seelachs „Tomate Mozzarella“ F, D1, B, M
(Spinatplätzchen D1, D5, M, C)
mit Kartoffelragout D1, B und Blattsalat 5, E
Joghurt Pfirsich-Maracuja B



Dienstag

Ricotta-Tortellini D1, B, M
mit Käsesauce D1, B, Reibekäse B und Gurkensalat 5, E, B
Nektarinen



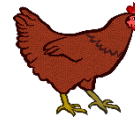
Mittwoch

Geflügelfrikadelle D1, A (Weizenfrikadelle D1, B, M)
mit Zucchini-Pestogemüse D1, B und gelbem Reis
Donut D1, B, M



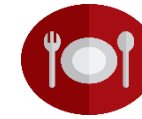
Donnerstag

Paprikaschnitzelchen D1,5 (Valesschnitzel 5, D1, B, M)
mit Bratkartoffeln und Bohnen
Eis aus der Truhe 1,2, A, B, D, I, M



Freitag

Kaiserschmarrn D1, B, M
mit Apfelnus 5 und Zimt-Zucker
Erdbeeren



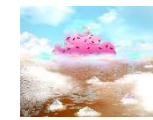
Samstag

Grillteller 9,10, E (Grillkäse A, D1, B)
mit Tomatensalat 5, E, Backkartoffelchen und Knoblauchdip B
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Überbackenes Ragout fin D1, B (Pilzragout D1, B)
mit Reibekuchen D1, B, M 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)