



# Speiseplan vom 22.04. - 28.04.2024

<b>Montag</b>	Hähnchengeschnetzeltes <sub>D1, B</sub> (Sojageschnetzeltes <sub>A, D1, B</sub> ) mit Reis <sub>D1, M</sub> und Blumenkohl Vanillepudding <sub>B</sub>					
<b>Dienstag</b>	Grumbeere mit weißem Käse <sub>B</sub> und Snackgemüse Rhabarberkuchen <sub>D1, B, M</sub>					
<b>Mittwoch</b>	Pasta <sub>D1, M</sub> mit Rindfleischbolognese <sub>D1</sub> (Sojabolognese <sub>A, D1</sub> ), Reibekäse <sub>B</sub> und Eisbergsalat <sub>5, E, B</sub> Apfel					
<b>Donnerstag</b>	Kartoffel-Spargelsuppe <sub>D1, B</sub> mit Dampfnudel <sub>D1, B, M</sub> Eis aus der Truhe <sub>1, 2, A, B, D, I, M</sub>					
<b>Freitag</b>	Backfisch <sub>F, D1, B, M</sub> (Eieromlette <sub>B, M</sub> ) mit Honig-Senfdipp <sub>B, E</sub> Würfelkartoffeln und Karottensalat <sub>5, E</sub> Banane					
<b>Samstag</b>	Gulasch „Osso Buco Style“ <sub>D1</sub> (Ratatouillegemüse <sub>D1</sub> ) mit Orecchiette <sub>D1, M</sub> und Mandelbrokkoli <sub>B, II</sub> Nachtisch <sub>D1, B, M</sub>					
<b>Sonntag</b>	Hackbällchen „Mexicana“ <sub>D1, 5</sub> (Bohnenpf Mexico <sub>D1, 5</sub> ) mit Kartoffeltortillia <sub>B, M</sub> Nachtisch <sub>D1, B, M</sub>					

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)