



# Speiseplan vom 29.05. - 04.06.2023

<b>Montag</b>	Burgunderbraten D1, C (Weizenfrikadelle D1, B, M) mit Spätzle D1, B, M und geschmelztem Blumenkohl D1, B Nachtisch D1, B, M
<b>Dienstag</b>	Hähnchenschnitzel D1, B, M (Valess Schnitzel 5, D1, B, M) mit Bratensauce D1, Bratkartoffeln und Snackkarotten Waldfrucht Joghurt B
<b>Mittwoch</b>	Grünkernsuppe D1, B mit Spargelstückchen und Mehrkornbrötchen D1D2,D3,D4,D5,SESEM Kaiserschmarrn D1, B, M mit Apfelmus 5
<b>Donnerstag</b>	Dampfkartoffeln mit weißem Käse B und Radieschen Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M
<b>Freitag</b>	Fischcurry mit Ananas 5,D1,B,F (Sojacurry 5,D1,B,A) mit Gemüsetreifen und Reis Wassermelone
<b>Samstag</b>	Schwenksteak (Veggie-Bratwurst A, D1, B, M) mit Zwiebelsauce D1, Bayrisch Kraut und Semmelknödel D1, B, M Nachtisch D1, B, M
<b>Sonntag</b>	Cannelloni mit Spinat und Gorgonzola D1,B,M Mit buntem Salat 5,E,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 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)