



# Speiseplan vom 05.02. - 11.02.2024

**Montag** Geflügel-Bratwurstbrezel <sup>D1, E</sup> (Veggie-Bratwurst <sup>A,D1,B,M</sup>)  
mit Kartoffelpüree <sup>B</sup>, Bratensauce <sup>D1</sup> und Karottensalat <sup>5, E</sup>  
Apfel



**Dienstag** Käseschnitzelchen <sup>D1,B,M</sup>  
mit Erbsen und Kartoffelragout <sup>D1,B</sup>  
Vanillepudding <sup>B</sup>



**Mittwoch** Putengyros (Sojagyros <sup>A</sup>)  
mit Joghurtdip <sup>B</sup>, Krautsalat <sup>5,E</sup> und Reis  
Bananen



**Donnerstag** Seelachs unter der Kräuterkruste <sup>F,D1,B,M</sup> (Spinatlasagne <sup>D1,B,M</sup>)  
mit rahmigem Grünkohl <sup>B,D1</sup> und Dampfkartoffeln  
Eis aus der Truhe <sup>1,2,A,B,D,I,M</sup>



**Freitag** Pasta <sup>D1,M</sup>  
mit Tomatensauce <sup>D1</sup>, Reibekäse <sup>B</sup> und Blattsalat <sup>5,E</sup>  
Berliner <sup>D1,B,M</sup>



**Samstag** Indian Curry <sup>5,D1,B,I</sup> (Gemüse-Curry <sup>5,D1,B,M,I,C</sup>)  
mit Mienudeln <sup>D1,M</sup> und Gemüsestreifen <sup>C</sup>  
Nachtisch <sup>D1,B,M</sup>



**Sonntag** Bauernvesper <sup>9,10,M</sup> (ohne Speck)  
mit buntem Salat <sup>5,E,B</sup>  
Nachtisch <sup>D1,B,M</sup>



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)