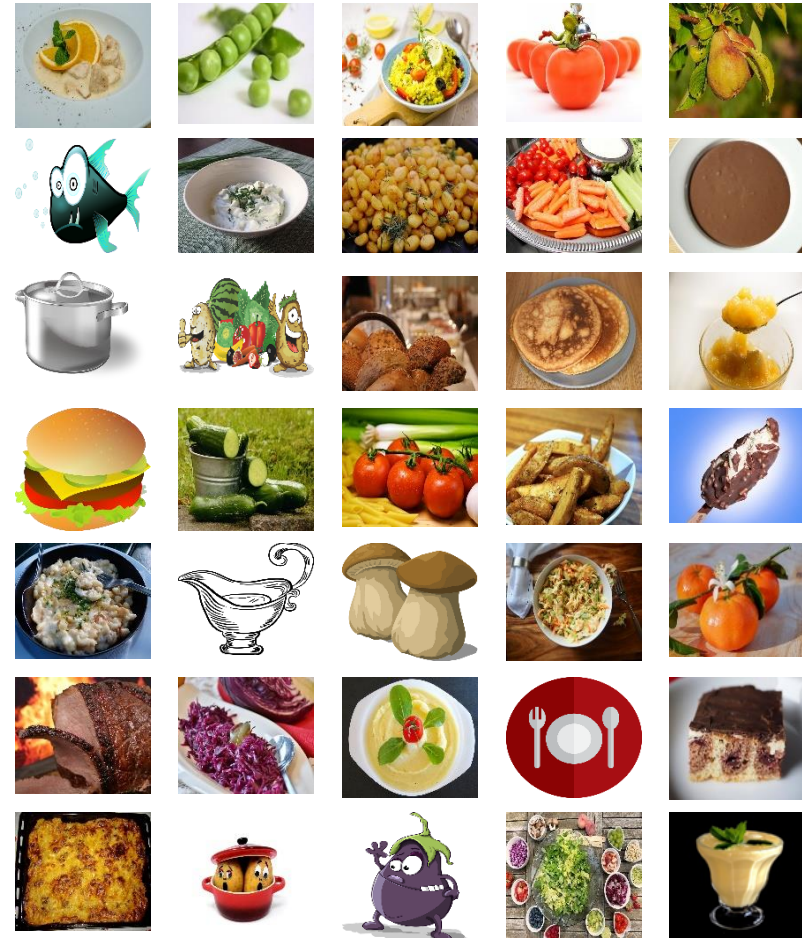




Speiseplan vom 12.02. - 18.02.2024

Montag	Hühnerfrikassee D1, B (Pilzfrikassee D1, B) mit Erbsen und gelbem Reis Birnen
Dienstag	Lachsschnitzel F,D1,B,M (Gemüseköttbullar C,D1,B,M) mit Joghurt-Dip B , Backkartoffelchen und Snackgemüse Schokopudding B
Mittwoch	Kartoffel-Gemüsesuppe D1,B mit Croûtons D1 und Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM Pancakes D1,B,M mit Apfelsmus 5
Donnerstag	Rindfleisch-Cheeseburger 1,7,D1,A,E,B,SESAM (Falaffelburger D1) mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat 5,E,B und Wedges Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M
Freitag	Käsespätzle D1,B,M mit Champignonsauce D1,B und Karotten-Krautsalat 5,E Clementinen
Samstag	Rinderbraten 5,D1,C (Sellerieschnitzel D1,B,M,C) mit Rotkraut 5 und Kartoffelpüree B Nachtisch D1,B,M
Sonntag	Moussaka D1,B (Sojahack D1,B,A) mit 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)