



# Speiseplan vom 02.10. - 08.10.2023

**Montag** Semmelknödel <sup>D1, B, M</sup>  
mit Pilzrahmsauce <sup>D1, B</sup> und Karotten–Krautsalat <sup>5, E, B</sup>  
Birne



**Dienstag** Jägerschnitzel <sup>D1, B</sup> (Milcheiweiß Schnitzel <sup>5, D1, B, M</sup>)  
mit Spätzle <sup>D1, B, M</sup> und Marktgemüse <sup>D1, B</sup>  
Nachtisch <sup>D1, B, M</sup>



**Mittwoch** Kartoffel–Kürbissuppe <sup>D1, B</sup>  
mit Dampfknudel <sup>D1, B, M</sup>  
Himbeerquark <sup>B</sup>



**Donnerstag** Geflügelbällchen <sup>D1</sup> (Gemüsebällchen )  
mit Tomatenlinsen <sup>D1</sup> und Reismudeln <sup>D1, M</sup>  
Eis aus der Truhe <sup>1, 2, A, B, D, I, M</sup>



**Freitag** Seelachs Tomate <sup>F, D1, B, M</sup> (Kürbis-Medaillon)  
mit Rahmspinat <sup>D1, B</sup> und Naturreis  
Banane



**Samstag** Hähnchenbrust (Sojastreifen <sup>A</sup>) in Limoncello <sup>D1, B</sup>  
mit Parmesanrisotto <sup>B</sup> und gebratenem Gemüse  
Nachtisch <sup>D1, B, M</sup>



**Sonntag** Gefüllte Paprika <sup>D1</sup>  
mit Kartoffelauflauf <sup>D1, 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 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)