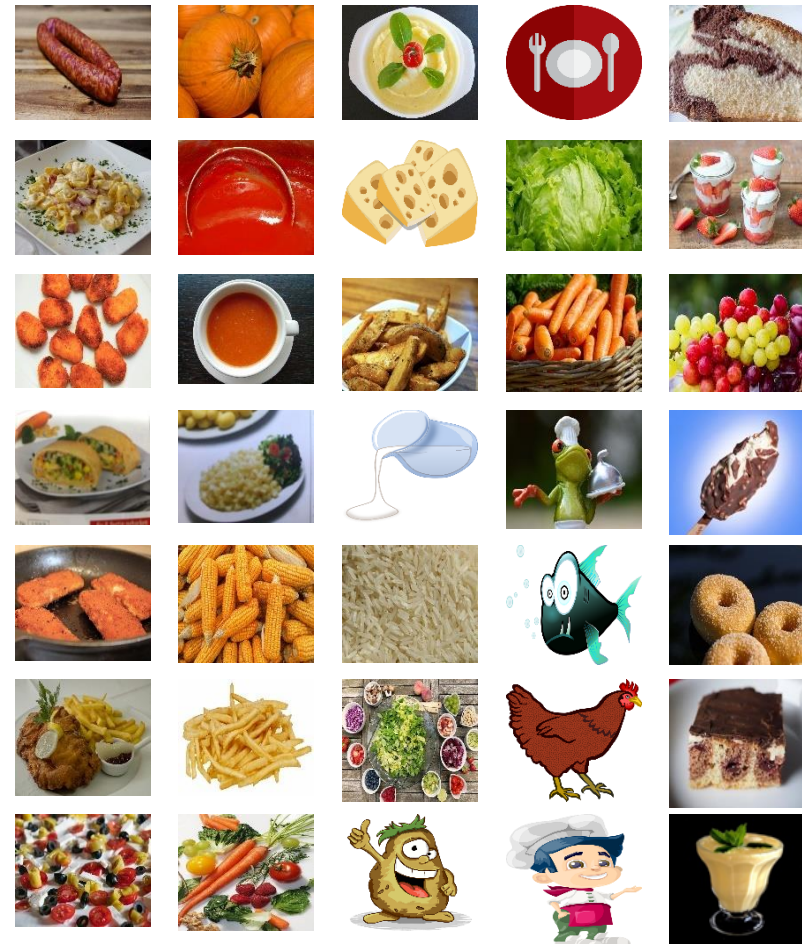




Speiseplan vom 25.09. - 01.10.2023

Montag	Rindswurst 9,10,E (Veggie Wiener) mit Kürbisgemüse D1,B und Kartoffelpüree B Apfel
Dienstag	Tortellini Ricotta D1,B,M mit Tomatensauce D1, Reibekäse B und Eisbergsalat 5,E,B Beerenquark B
Mittwoch	Hähnchen Crossies D1,B,M (Soja Nugets A,D1,B,M) mit Tomatendip B, Kartoffelwedges und Snackkarotten Trauben
Donnerstag	Gemüsestrudel D1,B,M,C an Kartoffelragout D1,B Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M
Freitag	Knusperfisch F,D1,B,M (Milcheiweiß Schnitzel 5,D1,B,M) mit Maisgemüse D1,B und Naturreis Donuts A,D1,B,M
Samstag	Cordon Bleu 9,10,D1,B,M (Veggie Cordon Bleu A,D1,B,M) mit Pommes Frites und buntem Salat 5,E,B Nachtisch D1,B,M
Sonntag	Hirtenkäse „provinciale“ B auf Schmorgemüse mit Backkartoffeln 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)