

## Speiseplan vom 29.01. - 04.02.2024



Montag Hähnchenschnitzel D1, B, M (Milcheiweißschnitzel 5,D1,B,M) mit Röstkartoffeln Schnittlauchdip B und Eisbergsalat 5, E, B, Apfel Dienstag Cappelletti Rosso D1,B,M mit Linsenbolognese D1, Reibekäse B und Gurkensalat 5,E Caramel-Quarkspeise B Mittwoch Eieromlette B.M mit Rahmgemüse DI,B und Dampfkartoffeln Bananen **Donnerstag** Balkangeschnetzeltes D1,5 (Sojageschnetzeltes A,D1,5) mit Bohnen und Reis Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M Freitag Knusperbackfisch F,D1,B,M an Zitronendip B, mit Backkartoffelchen und Snackkarotten Donut A,D1,B,M Samstag Schweineschmorfleisch in Estragonsauce D1,B,C mit Spätzle DI,B,M und Marktgemüse B,DI Nachtisch Dl.B.M Sonntag Himmel & Erd 9.10.B mit Radieschen Nachtisch DLBM

## 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 enthällt eine Phenylalninquelle, 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)