



Speiseplan vom 13.11. - 19.11.2023

Montag

Gemüsepizza D1, B, M, C
mit Karotten – Krautsalat 5, E, B
Schoko Pudding B



Dienstag

Hühnerfrikassee D1,B (Pilzfrikassee D1,B)
mit Erbsen und Reis
Mini-Berliner A,D1,B,M



Mittwoch

Pasta D1,B,M
mit Tomatensauce D1, Reibkäse B und Eisbergsalat 5,E,B
Apfel



Donnerstag

Backfisch F,D1,B,M (Milcheiweißschnitte 5,D1,B,M)
an Kürbisgemüse D1,B mit Stampfkartoffeln B
Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M



Freitag

Kartoffel-Karottensuppe D1,B
mit Rindswurstchen 9,10,E (veggi Bratwurst A,D1,B,M)
Palatschinken D1,B,M



Samstag

Paniertes Schnitzel D1,B,M (Veggi-Balls A)
mit Pommes Frites und geschmelztem Blumenkohl D1,B
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Käsespätzle D1,B,M
mit buntem Salat D1,B,M
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 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)