



Speiseplan vom 20.11. - 26.11.2023

Montag	Gemüsestrudel ^{D1, C} an Tomatenlinsen ^{D1} Birne					
Dienstag	Kartoffelsuppe ^B mit Geflügelwiener ^{9,10} (Veggie Bratwurst ^{A,D1,B}) und Mehrkonbrötchen ^{D1,D2,D3,D4,SESAM} Joghurt Pfirsich-Maracuja ^B					
Mittwoch	Kaiserschmarrn ^{D1,B,M} mit Apfel-Birnen-Kompott ⁵ und Zimt-Zucker Banane					
Donnerstag	Balkanschnitzelchen ^{5,D1,B} (Süßkartoffel Frikadelle ^{D1,B,M}) mit Kürbisgemüse und Bratkartoffeln Eis aus der Truhe ^{1,2,A,B,D,I,M}					
Freitag	Seelachs-Kibbelinge ^{F,D1,B,M} (Gemüsenuggets ^{D1,B,M,C}) mit Joghurdip ^B, Würfelkartoffeln und Snackgurken Gefüllter Streußelkuchen ^{A,D1,B,M}					
Samstag	Rebknorzen ^E in Rotweinsauce ^{5,C,D1} mit Herbstgemüse ^{D1,B} und Rosmarinkartoffeln Nachtisch ^{D1,B,M}					
Sonntag	Fleischkäs´ (Käs`spätzle) Mit Kartoffelsalat 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)