



Speiseplan vom 27.11. - 03.12.2023

Montag	Gemüsemaultaschen D1, B, M mit Kartoffelsalat 5, E und Pilzrahmsauce D1, B Karamellpudding B					
Dienstag	Pfannkuchen D1, B, M mit Rindfleischbolognese D1 (Linsensbolognese D1), Reibekäse B und Gurkensalat 5, E, B Clementinen					
Mittwoch	Falaffel D1 mit Humus SESAM, Backkartöfelchen und Cowle Slaw 5, E, B Aprikosenküchlein A, D1, B, M, 5					
Donnerstag	Hähnchenbrust (Jackfruitburger 5, D1, B, M) an Rahmkohlrabi D1, B mit Naturreis Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M					
Freitag	Wildlachs-Crunchys F, D1, B, M (Veggie Fischfingers A, D1, B, M) mit Zitronendip B, Dampfkartoffeln und Snackgurken Apfel					
Samstag	Schweineschnitzelchen D1 (Valesschnitzel 5, D1, B, M) in Bratpfelsauce D1, B mit Bandnudeln D1, M und Wintergemüse D1, B Nachtisch D1, B, M					
Sonntag	Fetakäse auf Schmorgemüse B mit Röstkartoffeln 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)