



# Speiseplan vom 15.04. - 21.04.2024

<b>Montag</b>	Hähnchenbrust (Sojastreifen A) mit Kohlrabigemüse D1, B und Mini-Kartoffelknödelchen D1, B, M Joghurt Aprikose-Mango B					
<b>Dienstag</b>	Seehechtschnitte F,D1,B (Sesamstick D1,E,SESAM) Gemüwestreifen E, Sesamsauce D1,B,SESAM und Asianudeln D1,M Banane					
<b>Mittwoch</b>	Gemüseschnitzel D1,B,M,E an Tomatensauce D1 mit Reis und Snackkarotten Kirschkuchen D1,B,M					
<b>Donnerstag</b>	Rindfleisch-Cheeseburger D1,B,E,1,6, SESAM (Gemüseburger D1,B,E,1,6,SESAM,D2,M) mit Gurken, Tomaten und Kartoffelwedges Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M					
<b>Freitag</b>	Gemüsemaultaschen D1,B,M,E an Kartoffel-Gurkensalat 5,C mit Bärlauchsauce D1,B Birne					
<b>Samstag</b>	Ochsenfleisch in Meerrettich D1,B,E (Sellerieschnitzel D1,B,M,E) mit Preiselbeeren 5 und Salzkartoffeln Nachtisch D1,B,M					
<b>Sonntag</b>	Schweinerückensteaks D1 (Spargel-Pilzgemüse D1,B) mit Spargel überbacken D1,B,M an Backkartoffelchen 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)