



Speiseplan vom 06.05. - 12.05.2024

Montag Hähnchenbrust (Bergkäsenocken D1,B,M) in Kräuterrahm D1,B
mit Würfelfkartoffeln und Brokkoli
Schokopudding B



Dienstag Spaghetti D1,M
mit Sojabolognese A,D1, Reibekäse B und Eisbergsalat 5,E,B
Erdbeeren



Mittwoch Kartoffel-Spargelsuppe D1,B
mit Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM
Apfelstrudel D1,B,M mit Vanillesauce D1,B



Donnerstag Balkanschnitzel
mit Krautsalat 5,E, und Reis
Nachtisch D1,B,M



Freitag Hokifilet F,D1 (Veggie Bällchen A,D1,M)
mit Gemüsestreifen C und Couscous D1
Nektarinen



Samstag Rindergulasch Strindberg (Zucchini ragout D1)
mit Bandnudeln D1,M,B und Marktgemüse M
Nachtisch D1,B,M



Sonntag Kräuterfrikadelle D1,E (Weizenfrikadelle D1,B,M)
mit Kartoffelsalat 5,E und Radieschen
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)