



Speiseplan vom 04.12. - 10.12.2023

Montag	Putengyros (Veggie-Gyros A:D1,B,M) mit Schnittlauchdip B, Krautsalat 5,E und Reis Clementine					
Dienstag	Fischstäbchen F,D1,B,M (Quinoa-Erbsenfrikadelle D1,B,M) mit Rahmspinat D1,B und Dampfkartoffeln Mandarinen – Vanillequark 5,B,					
Mittwoch	Würstchengulasch „Geflügel“ 9,10,D1 (Sojabratwurst A,D1,B,M) mit Spätzle D1,B,M und Karottengemüse Marmorkuchen A,D1,B,M					
Donnerstag	Winter-Spargelsüppchen D1,B mit Kürbis – Nudeltäschchen D1,B,M und Brötchen D1 Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M					
Freitag	Eieromlette „Tomate Mozzarella“ B,M mit mediterranen Linsen D1 und Würfelkartoffeln Banane					
Samstag	Cordon Bleu 9,10,B,D1,M (Veggie Cordon Bleu A,D1,B,M) mit Pommes Frites, Bratensauce D1,C und buntem Salat 5,E,B Nachtisch D1,B,M					
Sonntag	Schlemmerfisch Bordelaise F,D1,B,M (Rote Beete Falafel D1) mit Kartoffel-Gemüseauflauf D1,B 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)