

Speiseplan vom 29.04. - 05.05.2024



Montag	Rindfleischfrikadelle D1, M (Gemüseköttbullar D1, B, M,C) mit Bratensauce D1, Bratkartoffeln und Tomatensalat 5, E Mini-Guglhupf D1, B, M			
Dienstag	Ravioli mit Tomatenfüllung DI,M an Spinat-Käsesauce DI,B und Gurkensalat 5,E,B Erdbeeren			
Mittwoch	Rollbraten 9,10,D1,E (Polentatasche D1,B,M) mit Spargelgemüse B und Kartoffelknödeln D1,M Nachtisch D1,B,M	TO DE		
Donnerstag	Pfannkuchen D1,B,M mit Apfelmus 5 und Zimt-Zucker Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M			
Freitag	Hähnchenschnitzel DI,B,M (Käseschnitzelchen DI,B,M) mit Tomatendip в, Wedges und Snackkarotten Apfel			
Samstag	Rostbratwurst (Sojabratwurst) mit Sauerkraut 5 und Stampfkartoffeln B Nachtisch DI,B,M			
Sonntag	Kartoffeltaschen DI,B,M mit buntem Spargel-Pastasalat 5,E Nachtisch DI,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 enthällt eine Phenylalninquelle, 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 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)