



# Speiseplan vom 08.04. - 14.04.2024

<b>Montag</b>	Rindersaftgoulasch <sub>D1</sub> (Pilzgoulasch <sub>D1, B</sub> ) mit Orangenkarotten und Knöpfle <sub>D1, B, M</sub> Muffin <sub>D1, B, M</sub>					
<b>Dienstag</b>	Spinatknödel <sub>D1, B, M</sub> mit Rahmpilzen <sub>D1, B</sub> und Eisbergsalat <sub>5, E, B</sub> Clementine					
<b>Mittwoch</b>	Hähnchen-Crossies <sub>D1, B, M</sub> (Gemüsenuggets <sub>D1, B, M, C</sub> ) mit Joghurdip <sub>B</sub> , Kartoffelwürfeln und Snackkarotten Beerenquark <sub>B</sub>					
<b>Donnerstag</b>	Kartoffeltaschen „Ricotta Spinat“ <sub>D1, B, M</sub> mit Tomatenlinsen <sub>D1</sub> und gelbem Reis Eis aus der Truhe <sub>1, 2, A, B, D, I, M</sub>					
<b>Freitag</b>	Seelachs in Mehrkornpanade <sub>F, D1, B, M</sub> (Milchweißshtzel <sub>D1, B, M, 5</sub> ) mit Maisgemüse <sub>D1, B</sub> und Kartoffelpüree <sub>B</sub> Apfel					
<b>Samstag</b>	Gyrospfanne (Sojagyros <sub>A</sub> ) mit Tzatziki <sub>B</sub> , Krautsalat <sub>5, E</sub> und Pommes frites Nachtisch <sub>D1, B, M</sub>					
<b>Sonntag</b>	Schlemmerfilet „Bordolaise“ <sub>F, D1</sub> (gefüllte Zucchini <sub>1, B</sub> ) an Kartoffel-Gemüsepfanne <sub>c</sub> Nachtisch <sub>D1, B, M</sub>					

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)