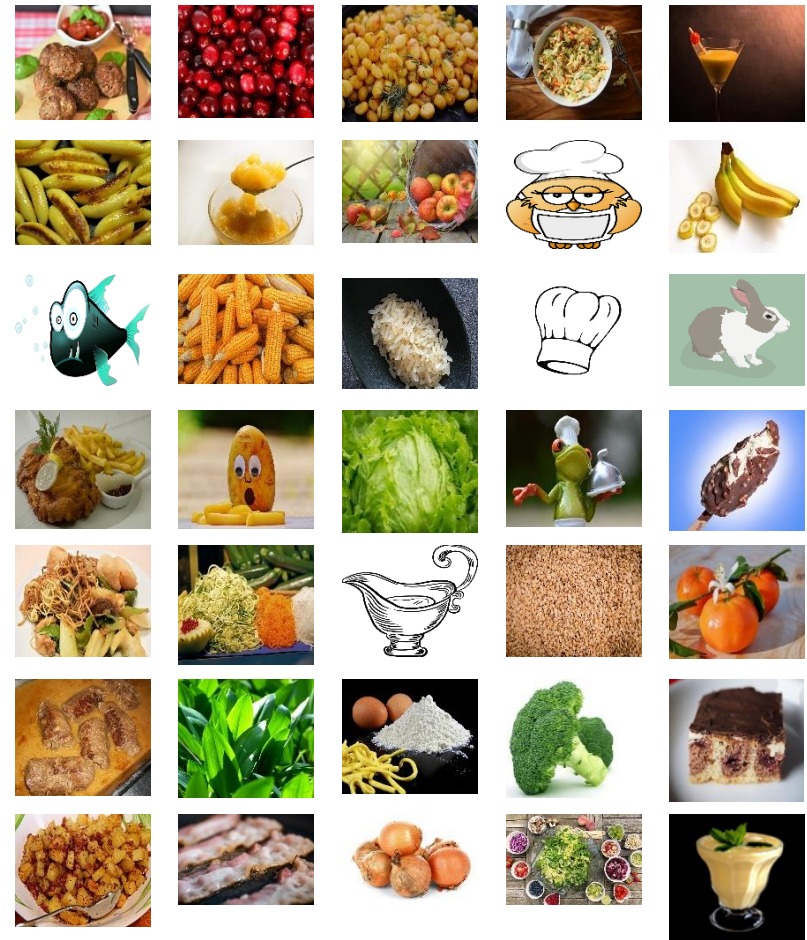




Speiseplan vom 25.03. - 31.03.2024

Montag	Geflügel-Köttbullar <small>D1,B,M</small> (Gemüse-Köttbullar <small>D1,B,M,C</small>) Preiselbeersauce <small>D1, B,5</small> , Backkartoffeln und Cowleslaw <small>5,E,B</small> Vanillepudding <small>B</small>
Dienstag	Schupfnudeln <small>D1,M</small> mit Apfelmus <small>5</small> Banane
Mittwoch	Fisch-Kartoffelfrikadelle <small>F,D1,B,M</small> (Weizenfrikadelle <small>D1,B,M</small>) mit Maisgemüse <small>D1,B</small> und Reis Osterhäschen <small>D1,B,M</small>
Donnerstag	Hähnchen Cordonbleu <small>9,10,D1,B,M</small> (Veggie Cordonbleu <small>D1,B,M</small>) mit Curly Fries und Eisbergsalat <small>5,E,B</small> Eis aus der Truhe <small>1,2,A,B,D,I,M</small>
Freitag	Asianudeln <small>D1,M</small> mit Gemüsestreifen <small>c</small> und Sesamsauce <small>B,D1,SESEM</small> Clementine
Samstag	Hähnchen-Bärlauch Roulade <small>D1,B</small> (Brokkoli-Ecke <small>D1,B,M</small>) mit Knöpfle <small>D1,B,M</small> und Mandelbrokoli <small>B,II</small> Nachtisch <small>D1,B,M</small>
Sonntag	Bauern-Omelett <small>9,10,B,M</small> mit buntem Salat <small>5,E</small> Nachtisch <small>D1,B,M</small>



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)