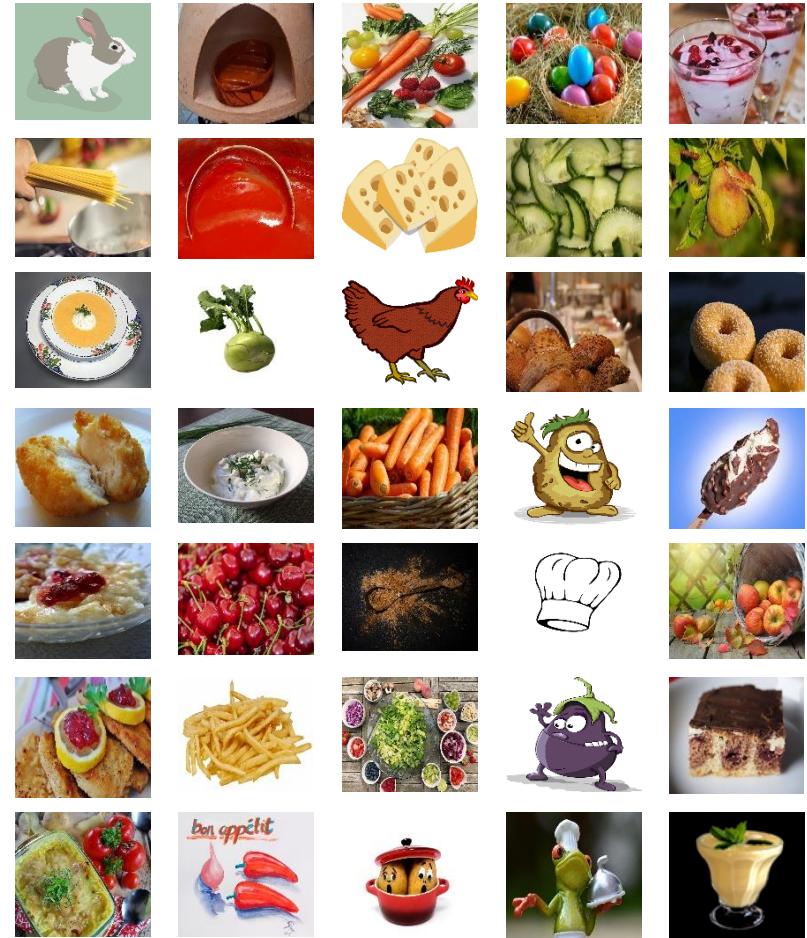




Speiseplan vom 01.04. - 07.04.2024

Montag	Kaninchen in Rosmarin <small>D1, C</small> (Tofuragout <small>A,D1</small>) mit Kartoffelgratin <small>D1, B</small> und Marktgemüse <small>B,II</small> Nachtisch <small>D1, B, M</small>
Dienstag	Spaghetti <small>D1,M</small> mit Tomatensauce <small>D1</small> , Reibekäse <small>E</small> und Gurkensalat <small>5,E,B</small> Birne
Mittwoch	Kartoffel-Kohlrabisüppchen <small>D1,B</small> mit Hähnchenstreifen (Falaffel <small>D1,C</small>) und Mehrkornbrötchen <small>D1,D2,D3D,4D,5DSESAM</small> , Donut <small>A,D1,B,M</small>
Donnerstag	Dorsch-Nuggets <small>F,D1,B,M</small> (Gemüse-Nuggets <small>D1,C,M</small>) mit Zitronendip <small>B</small> , Karottengemüse und Dampfkartoffeln Eis aus der Truhe <small>1,2,A,B,C,D,I,M</small>
Freitag	Milchreis <small>B</small> mit gebundenen Kirschen und Zimt-Zucker Apfel
Samstag	Paniertes Schweineschnitzel <small>D1,B,M</small> (Milcheiweißschnitzel <small>5,D1,B,M</small>) mit Pommes Frites und buntem Salat <small>5,E,B</small> Nachtisch <small>D1,B,M</small>
Sonntag	Überbackenes Ragout Vin <small>D1,B</small> (Champignon-Ragout <small>D1,B</small>) mit Paprika -Kartoffelpfanne 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)