



Speiseplan vom 10.06. - 16.06.2024

Montag	Hühnerfrikassee <small>D1,B</small> (Pilzfrikassee <small>D1,B</small>) mit Erbsen und Reis Vanillepudding <small>B</small>					
Dienstag	Seelachs in Knusperpanade <small>F,D1,B,M</small> (Soja Stripes <small>A,D1</small>) Rahmspinat <small>D1,B</small> mit Hörnchennudeln <small>D1,M</small> Erdbeeren					
Mittwoch	Kartoffel-Spargelauf <small>D1,B</small> mit Gurkensalat <small>5,E</small> Quarkbällchen <small>D1,B,M</small>					
Donnerstag	Rindfleisch-Cheeseburger <small>D1,B,A,6,SESAM</small> (Jackfruitburger <small>D1,D3,B,A,5,6,SESAM</small>) mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat und Wedges Eis aus der Truhe <small>1,2,A,B,D,I,M</small>					
Freitag	Käsepätzle <small>D1,B,M</small> mit Pilzrahmsauce <small>D1,B</small> und Karottensalat <small>5,E</small> , Nektarine					
Samstag	Schmorhähnchen <small>D1,C</small> (Milcheiweißschnitzel <small>5,D1,B,M</small>) mit Würfelkartoffeln und Marktgemüse <small>D1,B</small> Nachtisch <small>D1,B,M</small>					
Sonntag	Fekakäse <small>B</small> auf Schmorgemüse <small>B</small> mit Ofenkartöffelchen 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 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)