



Speiseplan vom 12.08. - 18.08.2024

Montag	Semmelknödel ^{D1,B,M} mit Pilzrahmsauce ^{D1,B} und Tomatensalat ^{5,E} Erdbeerjoghurt ^B					
Dienstag	Putenschnitzel ^{D1, M} (Milcheiweißschnitzel ^{5, D1,B,M}) mit Country Cubes, Joghurdip und Snackkarotten Donut ^{A, D1,B,M}					
Mittwoch	Vollkornnudeln ^{D1,M} mit Rahmspinat ^{D1,B} , Reibekäse ^B und Gurkensalat ^{5,E,B} Wassermelone					
Donnerstag	Hähnchencurry ^{D1,B,5} (Linsencurry ^{D1,B,5}) mit Ananas ⁵ , Gemüsestreifen ^c und Reis Eis aus der Truhe ^{1,2,A,B,D,I,M}					
Freitag	Seelachs-Tomatentopf ^{D1,F} (Ratatouillegemüse ^{D1}) mit Schmetterlingsnudeln ^{D1,M} und Blattsalat ^{5,E} Apfel					
Samstag	Schweinekrustenbraten ^{E,D1,C} (Pilzgoulasch ^{D1,B}) mit Marktgemüse ^{D1,B} und Hefeknödel ^{D1,B,M} Nachtisch ^{D1,B,M}					
Sonntag	Bauernvesper ^{9,10,M,B} (ohne Speck ^{B,M}) mit buntem Salat ^{5,E,B} Nachtisch ^{D1,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 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)