



Speiseplan vom 07.10. - 13.10.2024

Montag Geflügelfrikadellen D1, E (Weizenfrikadellen D1, B, M)
mit Bratensauce D1, Kartoffelpüree B und Eisbergsalat 5, E, B
Apfelkuchen D1, B, M



Dienstag Schupfnudeln D1, M
mit Pilzrahmsauce D1, B und Karotten-Krautsalat 5, E, B
Blaubeerquark B



Mittwoch Vollkornfischstäbchen F, D1, B, M (Milcheiweißschnitzel 5, D1, B, M)
mit Tomatenlinsen D1 und Nudelreis D1, B, M
Apfel



Donnerstag Kartoffel-Kürbissuppe D1, B
mit Hähnchenstreifen (Sojastreifen A)
und Mehrkornbrötchen D1, D2, D3, D4, D5, SESAM
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag Milchreis B
mit gebundenen Kirschen und Zimt-Zucker
Trauben



Samstag Fleischknepp D1, E (Eieromlette B, M) in Meerrettich D1, B
mit Sauerkraut 5 und Grumbeere
Nachtisch D1, B, M



Sonntag Fetakäse B
auf Schmorgemüse B mit Baguettebrot D1
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)