



Speiseplan vom 21.10. - 27.10.2024

Montag	Linsenchilli ^{D1,5} mit Mais, Bohnen ⁵ und Langkornreis Clementinen					
Dienstag	Hähnchenbrust (Eieromelette ^{B, M}) mit Kürbisgemüse ^{D1, B} und Bulgur ^{D1} Marmormuffin ^{D1, B, M}					
Mittwoch	Pasta ^{D1, M} mit Tomatensauce ^{D1} , Reibekäse ^B und Eisbergsalat ^{5, B, E} Stracciatellaquark ^B					
Donnerstag	Rindergulasch ^{D1} (Pilzgulasch ^{D1, B}) mit Kartoffelpüree ^B und Karottengemüse Eis aus der Truhe ^{1, 2, A, B, D, I, M}					
Freitag	Seelachs Kibbelinge ^{F, D1, B, M} (Gemüse-Nuggets ^{9, D1, D3, B}) mit Zitronendip ^B , Dampfkartoffeln und Snackgurken Bananen					
Samstag	Scaloppina „Gorgonzola“ ^{D1, B} mit Fusilli ^{D1, B} und Brokkoli ^B Nachtisch ^{D1, B, M}					
Sonntag	Gefüllte Paprika ^{D1, E, M} mit Reis-Tomatenauflauf ^{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 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)