



Speiseplan vom 18.11. - 24.11.2024

Montag	Hühnerfrikassee <small>D1, B (Pilzfrikassee <small>D1, B</small>)</small> mit Reis und Erbsen Donut <small>A, D1, B, M</small>					
Dienstag	Seelachs im Mehrkornmantel <small>F, D1, B, M</small> (Blumenkohl – Käsesterne <small>D1, B, M</small>) mit Kürbiscurry <small>D1, B, C</small> und Dampfkartoffeln Milchpudding Butterkeks <small>D1, B</small>					
Mittwoch	Spaghetti <small>D1, M</small> mit Sojabolognese <small>A, D1</small> , Reibekäse <small>B</small> und Karotten-Krautsalat <small>5, E, B</small> Clementine					
Donnerstag	Rindfleisch-Cheeseburger (Jackfruit-Burger) mit Gurken, Tomaten und Curly Fries Eis aus der Truhe					
Freitag	Gemüseköttbullar mit Preiselbeerdip, Schupfnudeln und Snackgurken Birne					
Samstag	Schweinefiletspitzen (Sojastreifen) in Senfsauce mit Semmelknödel und Blumenkohl Nachtisch					
Sonntag	Hackfleisch-Kürbis-Kartoffelpfanne mit buntem Salat Nachtisch					

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)