



# Speiseplan vom 02.12. - 08.12.2024

<b>Montag</b>	Hähnchen Crossies <small>D1, B, M</small> (Gemüsenuggetts <small>D1, B, M, C</small> ) mit Wedges, Tomatendip <small>6, B</small> und Karotten-Krautsalat <small>5, E, B</small> Birnen					
<b>Dienstag</b>	Penne <small>D1, M</small> mit Käsesauce <small>D1, B</small> Reibekäse <small>B</small> und Eisbergsalat <small>5, E, B</small> Holunder-Vanillequark <small>5, B</small>					
<b>Mittwoch</b>	Gebackener Seelachs <small>F, D1, B, M</small> (Süßkartoffelschnitte <small>D1, D4</small> ) an Zucchini-Tomatengemüse <small>D1</small> mit Reis Apfel					
<b>Donnerstag</b>	Pizza Magherita <small>D1, B</small> mit Gurkensalat <small>5, E, B</small> Eis aus der Truhe <small>1, 2, A, B, D, I, M</small>					
<b>Freitag</b>	Rindfleischfrikadelle <small>D1, E, M</small> (Weizenfrikadelle <small>D1, B, M</small> ) mit Semmelknödel <small>D1, B, M, J</small> und Rahmsauerkraut <small>5, D1, B</small> Zitronenkuchen <small>D1, B, M</small>					
<b>Samstag</b>	Winzersteak <small>D1</small> (Sellerieschnitzel <small>D1, B, M, C</small> ) mit Bratkartoffeln <small>B</small> und Wintergemüse <small>D1, B</small> Nachtisch <small>D1, B, M</small>					
<b>Sonntag</b>	Indischer Reisschmortopf <small>5, 6</small> mit Früchten <small>5</small> 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)