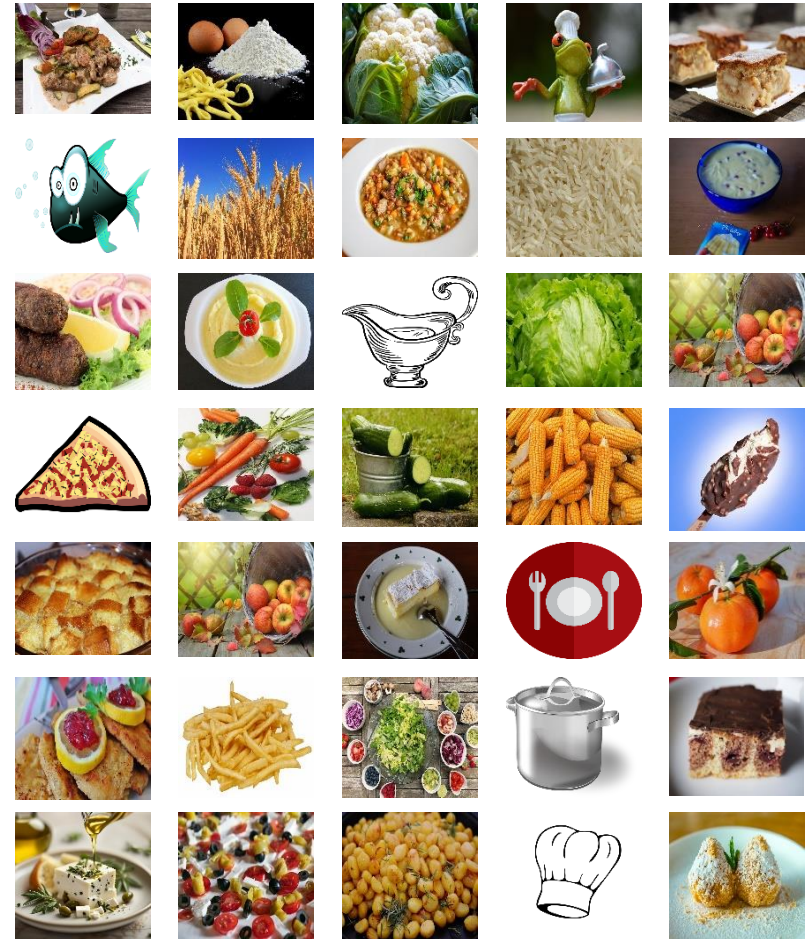




# Speiseplan vom 06.01. - 12.01.2025

<b>Montag</b>	Hähnchengeschnetzeltes <b>D1, B</b> (Quorn-geschnetzeltes <b>D1, B, M</b> ) mit Spätzle <b>D1, B, M</b> und Blumenkohl Apfel-Cremekuchen <b>D1, B, M</b>
<b>Dienstag</b>	Seelachs im Mehrkornmantel <b>F, D1, B, M, D5</b> (Kartoffeltaschen <b>D1, B, M</b> ) mit Tomatenlinsen <b>D1</b> und Naturreis Pudding Butterkeks <b>B</b>
<b>Mittwoch</b>	Geflügelhackbraten <b>D1, D5, E, 5, M, 9, 10</b> (Weizenfridadelle <b>D1, B, M</b> ) mit Kartoffelpüree <b>B</b> , Bratensauce <b>D1</b> und Eisbergsalat <b>5, E, B</b> Apfel
<b>Donnerstag</b>	Gemüsepizza <b>D1, B, M, C</b> mit Gurken-Mais Salat <b>5, E</b> Eis aus der Truhe <b>1, 2, A, B, D, I, M</b>
<b>Freitag</b>	Apfel-Ofenschlupfer <b>D1, B, M, I</b> mit Vanillesauce <b>D1, B</b> Clementine
<b>Samstag</b>	Paniertes Schweineschnitzel <b>D1, B, M</b> (Valeschschnitzel <b>5, D1, B, M</b> ) mit Pommes und buntem Salat <b>5, E, B</b> Nachtisch <b>D1, B, M</b>
<b>Sonntag</b>	Fetakäse <b>B</b> auf Schmorgemüse mit Backkartöffelchen Nachtisch <b>D1, B, M</b>



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)