



Speiseplan vom 13.01. - 19.01.2025

Montag

Linsen -Chilli 5, D1
mit Mais, Bohnen und Reis
Caramel-Pudding B, D1



Dienstag

Hähnchen Nuggets D1, B, M (Gemüsenuggets D1, B, M, C)
Joghurt Dip B, Backkartoffelchen und Gurkensalat 5, E, B
Banane



Mittwoch

Penne D1, M
an Brokkoli-Käsesauce D1, B, Reibekäse B und Tomatensalat 5, E
Apfel



Donnerstag

Gulaschsuppe D1 (Kartoffel-Paprikatopf D1)
mit Mehrkornbrötchen D1, D2, D3, D4, D5, SESAM
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Kabeljau in Knusperpanade F, D1, B, M (Brokkoli-Ecke D1, D3)
an rahmigem Grünkohl D1, B mit Dampfkartoffeln
Apfel-Dinkel Cube D1, D5, B, M



Samstag

Leberknödel D1, E, M in der Brühe (Eieromelette B, M)
mit Sauerkraut 5, Bratensauce D1 und Stampfkartoffeln 5
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Pollo Fino „BB Style“ 1, 6 (Grillkäse D1, B)
mit Kartoffelwedges, Dips B, 1, 6, M und buntem Salat 5, E, B
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)