



# Speiseplan vom 27.01. - 02.02.2025

<b>Montag</b>	Balkanschnitzelchen $D_1, B, 5$ (Gemüseschnitzel $D_1, B, 5, C$ ) mit Röstinchen $D_1, OM$ und Karottengemüse Apfel					
<b>Dienstag</b>	Seelachs „Rice Popper“ $F, D_1, B, M$ Veggie Fisch Fingers $A, D_1, B, M$ mit Maisgemüse $D_1, B$ und Paprikareis Puddingstreusel $D_1, B, M$					
<b>Mittwoch</b>	Hähnchendöner (Soja Döner $A, D_1, B, M$ ) mit Joghurdip $B$ , Backkartöfelchen und Krautsalat $5, E$ Birne					
<b>Donnerstag</b>	Pancakes $D_1, B, M$ mit Apfelkompott $5$ und Zimtucker Eis aus der Truhe $1, 2, A, B, D, I, M$					
<b>Freitag</b>	Gemüsemaultaschen $D_1, B, M, C$ mit Kartoffel-Gurkensalat $1, 5, E$ und Pilzrahmsauce $D_1, B$ Kirschjoghurt $B$					
<b>Samstag</b>	Königsberger Klopse $D_1, E$ (Jackfruit Bytes $5, D_1, B, M$ ) in Kapernsauce $D_1, B, 5$ mit Rote Beetesalat $5, E$ und Salzkartoffeln Nachtisch $D_1, B, M$					
<b>Sonntag</b>	Ofen Käseschnitzel $D_1, B$ (Ofengemüse $D_1, B$ ) mit Herzoginkartoffeln $D_1, M$ und buntem Salat $5, E, B$ Nachtisch $D_1, B, M$					

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)