



Speiseplan vom 14.04. - 20.04.2025

Montag	Gemüsemautaschen <small>D1, B, M, C</small> mit Pilzrahmsauce <small>D1, B</small> und Kartoffel–Gurkensalat <small>5, E</small> Apfel					
Dienstag	Kartoffel–Karottensuppe <small>D1,B</small> mit Dampfnudeln <small>D1,B,M</small> Kirschquark <small>B</small>					
Mittwoch	Putenfrikadelle <small>D1, E</small> (Weizenfrikadelle <small>D1, B, M</small>) mit Rahmerbsen <small>D1, B</small> und gelbem Reis Hefehasen <small>D1, B, M</small>					
Donnerstag	Hähnchenschnitzel <small>D1,B,M</small> (Milchweiß Schnitzel <small>5;D1,B,M</small>) mit Joghurdip <small>B</small> , Backkartoffelchen und Eisbergsalat <small>5,E,B</small> Eis aus der Truhe <small>1,2,A,B,D,I,M</small>					
Freitag	Pasta <small>D1,M</small> „Salmon“ <small>D1,B</small> (Basilikumsauce <small>D1,B</small>) mit Karotten-Krautsalat <small>5,E,B</small> Bananen					
Samstag	Lammbraten <small>D1,C</small> (geb. Fetakäse <small>D1,B,M</small>) mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen Nachtisch <small>D1,B,M</small>					
Sonntag	Kaninchen–Spargel–Kartoffelpfanne <small>D1,B</small> (Kartoffel–Spargelpfanne <small>D1,B</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 Phospat, 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)