



Speiseplan vom 28.04. - 04.05.2025

Montag	Gemüsebällchen D1, B, M, C mit Reis, Tomatensauce D1 und Karottensalat 5, E , Schokopudding B					
Dienstag	Seelachs „Müllerin“ F, D1, B, M (Sesam-Knusper-Stick D1, SESAM) an Kohlrabi-Lauchgemüse D1, B mit Dampfkartoffeln Apfel					
Mittwoch	Hähnchen Crossies D1,B,M (Gemüsenuggets D1,B,M,C) mit Joghurt dip B , Backkartoffelchen und Eisbergsalat 5,E,B Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M					
Donnerstag	Jägerschnitzel D1,B,C (Milcheiweiß Schnitzel 5,D1,B:M) mit Spätzle D1,B,M und Marktgemüse D1,B Nachtisch D1,B,M					
Freitag	Kartoffel-Spargelsüppchen D1,B mit Geflügelwiener 9,10,E (Sojawiener A,D1,M) und Mehrkornbrötchen D1,D2,D3:D4,D5,SESAM Erdbeeren					
Samstag	Brassato Rosso D1,C (Schmorgemüse D1,C) mit Kartoffel-Kräuterauflauf D1,B und Frühlingsgemüse D1,B Nachtisch D1,B,M					
Sonntag	Leberkäs´ 9,10,E (Gemüsemautaschen D1,B,M,C) mit Zwiebelsauce D1,C , Kartoffelsalat 5,E und Radieschen 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 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)