



Speiseplan vom 07.01- 13.01.19

- Montag** Hähnchensteak (Tofu A) mit Erdnußsauce D1,B;G
und Asia – Gemüse nudeln 8,A,D1, Marmorkuchen D1,B,M,I
- Dienstag** Grünkernschnitte D1,D5,M mit Karottengemüse D1,B
und Reis, Eis aus der Truhe 1,2,B,M
- Mitwoch** Fischklößchen D1,F,B (Eieromelette M,B) mit Rahmkraut D1,B
und Dampfkartoffeln, Clementine
- Donnerstag** Tortellini Ricotta Spinat D1,M,B mit Tomatensauce D1,
geriebenem Käse B und buntem Blattslat 5,E
Cheese Cake Pudding B
- Freitag** Bifteki E,D1,B (Falaffel) mit Zucchinigemüse D1
und Cous Cous D1, Banane
- Samstag** Kassler 9,10 (Räuchertofu A) mit Sauerkraut 5
und Kartoffelbrei B
Nachtisch
- Sonntag** Sonntagslunch
Ofen – Paprikaschnitzel D1,B (Veggischnitzel D1,B)
mit Spätzleauflauf D1,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 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)