



Speiseplan vom 14.01- 20.01.19

- Montag** Süßkartoffeltaschen D1,B,M mit Rahmkohlrabi D1,B
Apfelkuchen D1,B,M
- Dienstag** Blechpizza „Salami“ D1,B,9,10 (Margaritta D1,B)
mit buntem Blattsalat 5,E, Mangoquark B
- Mitwoch** Seelachs nuggets F,D1,M (Polentatasche D1,B) mit Joghurdipp B,
und Country Cubes,
mit Karotten – Krautsalat 5,B,E, Apfel
- Donnerstag** Balkangeschnetzeltes 5,D1,B (Sojageschnetzeltes A) mit Reis
und Tomatensalat 5,E, Eis aus der Truhe 1,2,B,M
- Freitag** Gemüsemaultaschen D1,B,M mit Pilzrahmsauce D1,B
und Kartoffelsalat 5,E, Birne
- Samstag** Hackbraten D1,E,B (Blumenkohlbratling D1,B,M)
mit glaciertem Wurzelgemüse B
und Risoletkartoffelchen, Nachtisch
- Sonntag** Sonntagslunch
Jägerschnitte 9,10,D1,M (Kartoffel – Pilzauflauf B)
mit Karotten – Erbsenpüree 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)