



Speiseplan vom 21.01- 27.01.19

- Montag** Backfisch _{F,D1,B,E,M} (Backkäse _{A,M}) mit Kartoffelragout _{D1,B} und Gurkensalat _{B,E}, Bananen
- Dienstag** Farfalle _{D1,M} mit Soja-Gemüsebolognese _{A,C;D1} und geriebenem Käse _B, Eisbergsalat _{5,E}, Berliner _{D1,B,M}
- Mittwoch** Hähnchenbrust (Gemüseschnitzel_{D1,B}) mit Karottengemüse und Cous Cous _{D1}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Donnerstag** Eieromlette _{M,B} mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat _{D1,B}, Schoko Pudding _{B,I}
- Freitag** Hähnchen „Kebab Art“ _A, (Gefüllte Paprika) mit Kräuterdipp _B Reis und Tomatensalat _{5,E}, Apfel
- Samstag** Geflügelklöße _{D1,E,B} (Grünkernschnitte _{D1,B,M}) mit Blumenkohl und Spätzle _{D1,M}, Nachtisch
- Sonntag** Sonntagslunch
Rindfleischeintopf mit Wurzelgemüse _c,
(Gemüseintopf _c)

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)