



Speiseplan vom 04.03- 10.03.19

- Montag** Rinderbraten $D_{1,C}$ (Zucchini in Ei $D_{1,B,M}$)
mit Spätzle $D_{1,M}$ und Blumenkohlgemüse, Birne
- Dienstag** Käseschnitzel $AD_{1,B,M}$ mit Preiselbeersauce $D_{1,B}$,
Krautsalat und Bandnudeln $D_{1,M}$, Puddingstrudel
- Mitwoch** Backfisch $F,D_{1,M}$ (Sellerieschnitzel $C,D_{1,M}$)
mit Lauchgemüse $D_{1,B}$ und Dampfkartoffeln
Berliner $D_{1,B,M}$
- Donnerstag** Reibekuchen $D_{1,M}$ mit Rahmpilzen $D_{1,B}$
und buntem Blattsalat $5,E$, Eis aus der Truhe $1,2,B,M$
- Freitag** Hähnchencurry Kasimir $D_{1,B,5}$ (Bohnencurry $D_{1,B,5}$)
mit Naturreis
und Karotten – Orangensalat $5,E$, Banane
- Samstag** Picata Millanaise $D_{1,B,M}$ (Aubergine $D_{1,B,M}$) mit Farfalle $D_{1,M}$,
Tomatensauce D_1 und Mandelbroccoli B,II , Nachtisch
- Sonntag** Sonntagslunch
Ofen – Kräuterschnitzel $D_{1,B}$ (Veggischnitzel $D_{1,B}$)
mit Schmelzkartoffel und buntem Salat $5,E,B$

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !! Änderungen vorbehalten

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)