



Speiseplan vom 18.03- 24.03.19

Montag Champignon geschnetzeltes ^{B,D1} (Backchampignons ^{D1,M})
mit Stampfkartoffeln
und Kraut-Karottensalat ^{5,E}, Apfel

Dienstag Blumenkohlcremesüppchen ^B, mit Backerbsen ^{D1,M},
Geflügelwiener ^{9,10,E} und Laugenbrötchen ^{D1}, Schokokuchen ^{D1,M}

Mitwoch Seelachs „Napoli“ ^{F,D1,B} (Eieromlette ^{M,B}) Zucchini Gemüse ^{D1,B}
und Reis ^{D1,M}, Caramellpudding ^B

Donnerstag Penne ^{D1,M}, mit Käsesauce ^B, und Eisbergsalat ^{5,E,B,M}
Eis aus der Truhe ^{1,2,B,M}

Freitag Hähnchenbrust (Polenta-Tasche ^{D1,B}) mit Karottengemüse ^{D1},
und Dampfkartoffeln, Banane

Samstag Schweineschnitzel ^{D1,M} (Veggieschnitzel ^{D1,B,M})
mit Ratatouille und Bandnudeln ^{D1,M}, Nachtisch

Sonntag Sonntagslunch
Goulauschuppe ^{D1,B}, (Gemüsegoulausch ^{D1})
mit frischem Baguette

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)