



Speiseplan vom 01.04- 07.04.19

- Montag** Chickn`crossies _{D1,B,M} (Gemüse - Reisbällchen _M)
mit Joghurdipp _B
und Süßkartoffelpommes ₂, Gurkensalat _{5,B,E}, Birne
- Dienstag** Rote Beete Knuspermedaillon _{D1,B,M,E}
mit Kohlrabigemüse _{B,D1} und Reis; Panna Cotta _B
- Mitwoch** Seelachs in Vollkornpannade _{F,D1,M} (Backfrischkäse _{D1,B,M})
mit Paprikagemüse _{D1,B}
und Backkartöffelchen, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Donnerstag** Hähnchensteak in Tomatensauce _{D1}
mit Hörnchennudeln _{D1,M} und Eisbergsalat _{5,E,B}, Pick up _{D1,B,M,I}
- Freitag** Hackfleisch – Lauch – Kartoffelsuppe _{D1,B}
(Kartoffel – Lauchsuppe _{D1,B}) mit Baguettebrötchen, Apfel
- Samstag** Schweinebraten _{D1,B,E} (Spinatpfannkuchen _{D1,B,M})
mit Rosenkohl und Spätzle _{D1,M}
Nachtisch _{D1,B}
- Sonntag** Sonntagslunch
Nudelauflauf Milano _{D1,B,M} mit buntem Salat _{5,B,E}

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)