



Speiseplan vom 20.05- 26.05.19

- Montag** **Spirelli** _{D1,M} mit **Tomatensauce** _{D1} und **Reibekäse** _B,
bunter Blattsalat _{5,E,B} , **Mangoquark** _{5,B}
- Dienstag** **Chickn Crossies** _{D1,M} (**Tofu-Gemüse-Tasche** _{D1,A,B})
mit **Country Cubes**, **Kräuterdipp** _B
und **Gurkensalat** _{5,E,B}, **Erdbeerschnitte** _{D1,B,M}
- Mittwoch** **Seelachs „ Rice Popper“** _{F,D1,M} (**Hirse – Käsetaler** _{D1,B,M,C})
mit **Rahmspinat** _{D1,B} und **Dampfkartoffeln, Apfel**
- Donnerstag** **Kaiserschmarrn** _{D1,B,M} mit **Apfelmus** ₅ und **Zimtzucker**
Obstsalat ₅
- Freitag** **Rindfleischchilli** mit **Reis, Mais** und **Bohnen**
Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Samstag** **Schwenksteak (Pilzpfanne)** mit **Zwiebelsauce** _{C,D1},
Backkartoffeln und **buntem Salat** _{5,E,B}
- Sonntag** **Sonntagslunch**
Burgunderbraten _{C,D1} (**Sellerieschnitzel** _{C:DE:M})
mit **Semmelknödel** _{D1,B,M}
und **Bohnen, Nachtisch** _{B,D1,M}

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)