



## Speiseplan vom 03.12- 09.12.18

- Montag** Eier <sub>M</sub> mit Grünkohl <sub>D1,E</sub> und Dampfkartoffeln  
Bienenstich <sub>D1,B,M,I1</sub>
- Dienstag** Linsen – Gemüse – Kartoffeltopf <sub>C,E</sub>  
mit Geflügelwiener ( Sojawurstchen), Apfel
- Mitwoch** Fischragout <sub>F</sub> in Tomatensauce <sub>D1</sub> ( Ratatouille <sub>D1</sub>)  
mit Hörnchennudeln <sub>D1,M</sub>  
und buntem Blattsalat <sub>5,E</sub>, Orangen – Vanillequark <sub>B</sub>
- Donnerstag** Hähnchenbrust „Hawaii“ <sub>B,5,9,10</sub>  
(Milchbratling „Hawaii“ <sub>B,5,9,10</sub> ) mit Maisgemüse <sub>D1,B</sub>  
und Reis, Eis aus der Truhe <sub>1,2,B,M</sub>
- Freitag** gebackene Champignons <sub>D1,B</sub> mit Joghurtdipp <sub>B</sub>,  
Cowle Slaw <sub>5,E,B</sub> und Eblweizen <sub>D1</sub>, Clementine
- Samstag** Kasslerbraten <sub>9,10</sub> in Kümmelsauce <sub>D1,C</sub>  
mit Karottengemüse <sub>B</sub> und Knöpfe <sub>D1,B,M</sub>
- Sonntag** Sonntagslunch  
Himmel und Erde <sub>B,E</sub>

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 Phospat, 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)