



Speiseplan vom 10.12- 16.12.18

- Montag** Rindfleischbällchen _{D1,E} (Falaffel _{D1}) mit Rosenkohl
und Bratkartoffeln , Bratapfeljoghurt _B
- Dienstag** Fischstäbchen in Puffreispanade _{F,D1,B} (Blumenkohlstern _{D1,B,M})
mit Kräuterdipp _B, Reis und Gurkensalat _{5,E,B}, Apfel
- Mitwoch** Putenroulade _{D1,M} (Gemüseschnitzel _{D1,M}) mit Karottengemüse
und Kartoffelragout _{D1,B} , Schokodonut _{A,D1,B,M}
- Donnerstag** Kässpätzle _{D1,B,M} mit Champignonsauce _{D1,B}
und buntem Blattsalat _{E,5}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Freitag** Kohlrabisuppe _{B,D1} mit Rindswurst _{9,10}(Weizengyros _{D1M})
und Brötchen _{D1}, Clementine
- Samstag** Paprikagoulasch _{D1} (Ratatouillegemüse _{D1}) mit Nudeln _{D1,M}
und buntem Salat _{5,E,B}, Nachtisch
- Sonntag** Sonntagslunch
Gaisburger Marsch _{C,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 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)