



Speiseplan vom 04.09.17 - 10.09.17

- Montag** Rinderbraten _{D1,C} mit Stampfkartoffeln _B und Blumenkohlgemüse, Apfel
- Dienstag** Seelachs _F in Paprikasauce _{D1,B} mit Kräuterreis und Gurkensalat _{5,E,B}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Mittwoch** Kürbis – Kartoffelsuppe _B mit Gemüseknödeln _{D1,M} und Brot _{D1}, Fruchtjoghurt _B
- Donnerstag** Tortellini Ricotta-Spinacchi _{D1,B} mit Tomatensauce _{D1} Reibekäse _B und buntem Blattsalat _{5,E}, Butterkuchen _{D1,B,M}
- Freitag** Köttbullar _{D1,E}, mit Preiselbeersauce _{D1,B}, Dampfkartoffeln und Rote Beete – Apfelsalat _{5,E}, Trauben
- Samstag** Ochsenbäckchen _{D1,E} mit Salzkartoffeln und Karottengemüse
- Sonntag** Sonntagslunch
Frühlingsrollen _{D1,A} mit Asia - Reisauflauf _{1,5,M}

Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden nach den 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