



## Speiseplan vom 04.12.17 - 10.12.17

- Montag** Eier <sub>M</sub> mit Rahmspinat <sub>D1,B</sub> und Dampfkartoffeln  
Marmor – Aprikosenschnitte <sub>D1,B,M,A</sub>
- Dienstag** Putengyros mit Tsatsiki <sub>B</sub>, Reis  
und Krautsalat <sub>5,E</sub>, Eis aus der Truhe <sub>1,2,B,M</sub>
- Mittwoch** Hähnchenschaschlik <sub>D1,5</sub> mit Würfelkartoffeln  
und Eisbergsalat <sub>5,E,B</sub>, Clementine
- Donnerstag** Kabeljaufilet <sub>D1,M,F</sub> an Wirsinggemüse <sub>D1,B</sub>  
mit Vollkornnudeln <sub>D1,D2,D5,M</sub>, Joghurt „Bratapel“ <sub>B,I</sub>
- Freitag** Lauchcremesüppchen <sub>D1,B</sub> mit Croutons <sub>D1</sub>, Eblibällchen <sub>D1,M</sub>  
und Laugenbrötchen <sub>D1</sub>, Birne
- Samstag** Schäufele <sub>9,10</sub> mit Sauerkraut <sub>5</sub> und Stampfkartoffeln <sub>B</sub>
- Sonntag** Sonntagslunch  
Cannelloni <sub>D1,M</sub> mit Spinat und Ricotta <sub>B</sub>  
bunter Blattsalat <sub>5,E</sub>

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 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