



Speiseplan vom 06.11.17 - 12.11.17

- Montag** Knusper –Fischroulade _{F,B,D1} mit rahmigen Rüben _{D1,B} und rotweißem Reis, Zitronenkuchen _{D1,B,M}
- Dienstag** Kürbis – Karottensuppe _B mit Geflügelwiener _{9,10,E} und Brot _{D1,D2,D5} , Banane
- Mittwoch** Chickn „Haxen“ mit gebackenen Kartoffelwürfeln, Basilicumdipp _B und Farmersalat _{5,E,B}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Donnerstag** Kässpätzle _{D1,B,M} mit Champignonsauce _{D1,B} und Gurkensalat _{5,E,B}, Apfel
- Freitag** Gemüse – Kartoffel – Käsepfanne _B mit buntem Blattsalat _{5,E}, Heidelbeerquark _B
- Samstag** Schweinelende in Senfsauce _{B,E,D1} mit Semmelknödeln _{B,M,D1} und Erbsen _B
- Sonntag** Sonntagslunch
Hirtenkäse _B auf Grillgemüse mit Kräuterbaguette _{D1,B}

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