



## Speiseplan vom 07.05.- 13.05.18

**Montag** Chickn Nuggets <sub>D1,M</sub> (Soja Nuggets) <sub>A,D1,M</sub> Würfelkartoffeln  
Paprikadipp <sub>B</sub> und Grukensalat <sub>B,5,E</sub>, Grießpudding <sub>B,D1</sub>

**Dienstag** **Brunch**

**Mittwoch** Backfisch <sub>F,D1,M</sub> (Grünkernbratling) <sub>D1,M</sub> mit Kartoffelsalat <sub>5,E</sub>,  
und Remouladensauce <sub>1,5</sub>, Rhabarber – Eierschecke <sub>D1,B,M</sub>

**Donnerstag** Rahmbraten vom Schwein <sub>C,D1,B</sub> (Eieromlette) <sub>B,M</sub>  
mit Spätzle <sub>D1,M</sub> und Spargelgemüse <sub>D1,B</sub>

**Freitag** Hähnchencurry <sub>D1,B</sub> (Tofucurry) <sub>A,D1,B</sub> mit Früchen <sub>5</sub> und Reis  
bunter Blattsalat <sub>5,E</sub>; Banane

**Samstag** Geflügelklöchen Prinzess <sub>E,D1,M,B</sub> (Chinoa- Erbsenbratling) <sub>C,M</sub>  
mit Papardelle <sub>D1,M</sub> und bunem Salat <sub>5,E,B</sub>

**Sonntag** **Sonntagslunch**  
Bauern – Kartoffelpfanne <sub>5,9,10,M</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  
(vegetarische Alternative)