



Speiseplan vom 11.09.17 - 17.09.17

- Montag** Frischkäsemaultaschen _{D1,B,M} mit Kartoffelsalat _{1,5,E}
und Lauchgemüse _{D1,B}, Apfel
- Dienstag** Rinderhacksteak _{D1,B,M} mit Bulgur,
Joghurdipp _B und Karottensalat _{5,E}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Mittwoch** Schupfnudeln _{D1,M} mit Pilzrahmsauce _{D1,B}
und Sellerie - Apfelsalat _{5,E,B,C}, Waldfruchtkuchen _{D1,B,M}
- Donnerstag** Geflügelbällchen _{D1,E} in Kräuterrahm _{D1,B}
Naturreis und buntem Blattsalat _{5,E}, Cheese Cake Pudding _B
- Freitag** Fischragout _{F,DEI,B} mit Schmetterlingsnudeln _{D1,M}
und Gurkensalat _{5,E}, Birnen
- Samstag** Rinderzunge _C in Senfsauce _{D1,B,E} mit Spätzle _{D1,M}
und Kohlrabigemüse _B
- Sonntag** Sonntagslunch
Dampfnudeln _{D1,B,M} mit Vanillesauce _{B,D1,M} und Fruchtsalat ₅

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