



Speiseplan vom 12.02.18 - 18.02.18

- Montag** **Bratwurst 9,10,E,DE mit Sauerkraut 5
und Kartoffelstampf B, Berliner D1B,M,A**
- Dienstag** **Ofenschlupfer D1,B,M mit Vanillesauce B
Eis aus der Truhe 1,2,B,M**
- Mittwoch** **Seelachs mit Käse-Kräuterfüllung F,D1,B,M Tomatensauce D1
Bulgur D1 und buntem Blattsalat 5,E, Clementinen**
- Donnerstag** **Röstiecken D1,M mit Gemüse – Pilzgoulasch D1,B,C
Froop Kirsch B**
- Freitag** **Chilli Con carne D1, mit Reis
und Farmersalat 5,E,B, Bananen**
- Samstag** **Minnihaxen mit Rotkraut 5 und Kartoffelknödel D1,M**
- Sonntag** **Sonntagslunch
Ofen – Käseschnitzel D1,B mit Backkartoffeln
und buntem Salat 5,E,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 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