



## Speiseplan vom 13.11.17 - 19.11.17

- Montag** Tortellini „Ricotta“<sup>B,D1,M</sup> in Käsesauce<sup>B,D1</sup> mit Rote - Beete - Apfelsalat<sup>5,E</sup>, Birne
- Dienstag** Geflügel – Cheeseburger<sup>D1,E,5</sup> mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat und Kartoffel – Wedges, Eis aus der Truhe<sup>1,2,B,M</sup>
- Mittwoch** Seelachsragout<sup>fin</sup> Paprikasauce<sup>D1,B</sup> mit halbwildem Reis, Donutt<sup>D1,B,M,2,A</sup>,
- Donnerstag** Bonifatti „Mediterran“<sup>D1,M</sup> mit tomatisierten Zucchini<sup>D1</sup> und buntem Blattsalat<sup>5,E</sup>, Apfel
- Freitag** Hähnchenbrust auf Kürbis-Orangengemüse<sup>D1</sup> mit Stampfkartoffeln<sup>B</sup>, Pudding „Butterkeks“<sup>B</sup>
- Samstag** Leberknödel<sup>D1,E</sup> mit Sauerkraut<sup>5</sup> und Bratkartoffeln
- Sonntag** Sonntagslunch  
Ofenschnitzel „Zigeuner Art „<sup>D1,B</sup> mit Kartoffelgratin<sup>D1,B</sup>

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