



Speiseplan vom 14.05.- 20.05.18

- Montag** Schupfnudeln _{D1,M} mit Pilzrahmsauce _{D1,B} und Gurkensalat _{B,5,E}, Corny Nuss _{D1,D3,D4}
- Dienstag** Rindfleisch – Cheeseburger _{D1,A;B,1,M} (Soja)_A mit Tomate und Gurke, Salat, Ofenkartoffeln, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Mittwoch** Fischstäbchen _{F,DE1,M} (Gemüse – Knusperbagel) _{D1,D5,C} mit Joghurt – Dipp _B und Dampfkartoffeln, Apfel
- Donnerstag** Fagottini _{D1,B,M} mit Tomaten - Bärlauchsauce _{D1} und buntem Blattsalat _{5,E}, Obstsalat ₅
- Freitag** Kalbfleischfrikadelle _{D1,E} (Vegifrikadelle) _{D1} an Spargelgemüse _{D1,B} mit Spätzle, Wassermelone
- Samstag** Hähnchen - Asiapfanne mit Mie - Nudeln
- Sonntag** Sonntagslunch
Baked Spaghetti

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)