



Speiseplan vom 15.01.18 - 21.01.18

- Montag** Jägerschnitzel von der Pute _{D1,B} mit Kartoffelknödel _{D1,M} und Eisbergsalat _{5,B,E}, Clementine
- Dienstag** Farfalle _{D1,M} mit Spinat _{D1,B} und Reibekäse _B; Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Mittwoch** Pulled Chicken mit Paprikadipp _B, Reis und Snackgurken, Puddingstreußel _{D1,B}
- Donnersag** „Grumbeersupp _B mit Dampfndel“ _{D1,B,M} Beerenquark _B
- Freitag** Fischfrikadelle _{F,D1,M} mit Rahmwirsing _{D1,B} und Cous Cous _{D1}, Apfel
- Samstag** „Ragout fin“ _{D1,B} an feinen Bandnudeln _{D1,M} mit Wintergemüse _{9,10,D1,B}
- Sonntag** **Sonntagslunch**
Seelachs „Bordolaise“ _{D1,B} mit Tomatenreis und buntem Salat _{5,E}

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