



## Speiseplan vom 16.04.- 22.04.18

- Montag** Frischkäsetortellini <sub>D1,M,B</sub> mit Tomatensauce <sub>D1</sub>  
und Reibekäse <sub>B</sub>, bunter Blattsalat <sub>5,E</sub>, Kirschjoghurt <sub>B</sub>
- Dienstag** Knusperhähnchen <sub>D1,M</sub> mit Potatoe Wedges,  
Selleriesalat <sub>B,C5,E</sub> und Petersilien – Knoblauchdipp <sub>B</sub>, Apfel
- Mittwoch** Seelachs „Kräuter Käse“ <sub>F,D1,B</sub> mit Rahmspinat <sub>D1,B</sub>  
und Hörchennudeln <sub>D1,M</sub>, Eis aus der Truhe <sub>1,2,B,M</sub>
- Donnerstag** „Veggy“ Nuggets <sub>D1,A</sub> mit Mais – Bohnengemüse <sub>D1</sub>  
und Reis, Zitronenkuchen <sub>D1,B,M</sub>
- Freitag** Kalbfleischfrikadelle <sub>D1,E</sub> mit Kartoffel – Gemüseragout <sub>D1,B,C</sub>  
Obstsalat <sub>5</sub>
- Samstag** Schweinshaxe mit Kümmelsauce <sub>D1,C</sub>, Rotkraut <sub>5</sub>  
und Stampfkartoffeln <sub>B</sub>
- Sonntag** **Sonntagslunch**  
Lasagne „bolognese“ <sub>D1,B,M</sub>  
mit buntem Salat <sub>5,E,B</sub>

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