



Speiseplan vom 18.09.17 - 24.09.17

- Montag** Seelachsschnitte 5,D1,M mit Rahmspinat D1,B
und Dampfkartoffeln, Weintrauben
- Dienstag** Hähnchenbrust an tomatisiertem Gemüse D1
mit Ebliweizen D1, Eis aus der Truhe 1,2,B,M
- Mittwoch** Pfannkuchen D1,B,M mit Rahmkohlrabi D1,B
und buntem Blattsalat 5,E , Donutts D1,B,M,A
- Donnerstag** Hähnchengyros mit Tomatendipp B, Reis
und Karotten - Krautsalat 5,E, Birnen Mascarponecreme B
- Freitag** Spirelli D1,M mit Tomatensauce D1, geriebenem Käse B
und Paprikasalat 5,E, Zwetschgen
- Samstag** Cordon Bleu D1,B,M,9,10 mit Pommes Frites
und buntem Salat 5,E,B
- Sonntag** Sonntagslunch
Musacca „Athena“ B,C mit griechischem Bauernsalat 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