



Speiseplan vom 18.12.17 - 24.12.17

Montag Erbsenfrikadelle **D1,M,C** mit Steckrüben **D1,B** und Cous Cous **D1**
Pudding von der Edelschokolade **B**

Dienstag Schwarzwurzelsuppe **B,D1** mit Rindswurst **9,10,E**
Kartoffelbrötchen **D1**, Müsliriegel **D1,D2,D3,I2,M:B**

Mittwoch Vollkornfischstäbchen **D1,,M** mit Ratatouillegemüse **D1**,
und Reis, Obstsalat **5**

Donnerstag Rinderbraten **D1,C** mit Stampfkartoffeln **B**
und Karottengemüse **D1**, Eis aus der Truhe **1,2,B,M**

Freitag Spinatknödel **D1,B,M** mit Gemüsegoulasch **D1,B**
Rotkrautsalat **5,E**, Clementinen

Samstag Reisfleisch „Indisch“ mit gebackenen Früchten **5,D1,M**
und buntem Salat **5,E,B**

Sonntag Sonntagslunch
Schäufele **9,10** im Brotteig **D1** mit Kartoffelsalat **1,5,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