



Speiseplan vom 19.02.18 - 25.02.18

- Montag** vegetarische Maultaschen _{D1,B,M} mit Kartoffelsalat _{1,5,E} und Rahmkohlrabi _{D1,B}, Nougatcroissants _{D1,M,B,I1}
- Dienstag** Kalbfleischklößchen _{D1,E} in Kräutersauce _{D1,B} mit Reis und buntem Blattsalat _{5,E}, Apfel
- Mittwoch** Gemüsenuggets _{D1,B,M} mit Cous-Cous _{D1} Joghurdipp _B und Snackgurken, Grießpudding _{D1,B}
- Donnerstag** Hähnchenschnitzel _{D1,M}, Paprikagemüse _{D1} Hörnchennudeln _{D1,M}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Freitag** Schellfischfrikadelle _{F1,D1,M} mit Grünkohl _{D1,B} und Dampfkartoffeln, Birne
- Samstag** Mixed Grill mit Kräuterquark _B; Ofenkartoffel und Grilltomate _{D1}
- Sonntag** **Sonntagslunch**
Fisch – Kartoffelgratin _{F,B,D1}
bunter Salat _{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