



Speiseplan vom 20.11.17 - 26.11.17

Montag Gemüseschnitzel C,D1,B,M mit Rahmpilzen D1,B und Ebliweizen D1
bunter Blattsalat 5,E, Balistoriegel D1,I1,B,M

Dienstag Geflügelbratwurst E mit Rotkraut und Kartoffelpüree B
Eis aus der Truhe 1,2,B,M

Mittwoch Farfalle D1,M mit Tomatensauce D1 und Reibekäse B
Gurkensalat 5,E, Waldbeerkuchen D1,B,M

Donnerstag Hühnerfricassee D1,B mit Erbsen und Reis
Grießpudding D1,B

Freitag Backfisch F,D1,M mit Dampfkartoffeln und Spinat D1,B,
Banane

Samstag Schweinebraten C,D1 mit Semmelknödel D1,B,M
und Blumenkohl B

Sonntag **Sonntagslunch**
Wienerle 9,10 mit Kartoffelsalat 5,1,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