



## Speiseplan vom 22.01.18 - 28.01.18

<b>Montag</b>	<b>Geflügelcurrywurst <sup>E,1,6,D1</sup> mit Kartoffelwedges und Gurkensalat <sup>5,B,E</sup>, Banane</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Asia – Gemüsenudeln <sup>1,A</sup>, mit Erdnußsauce <sup>B,G</sup> Eis aus der Truhe <sup>1,2,B,M</sup></b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Champignongeschnetzeltes <sup>D1,B</sup> mit Spätzle <sup>D1,M</sup> und Blumenkohl, Donut <sup>A;D1,M</sup></b>
<b>Donnersag</b>	<b>Fischstäbchen <sup>F,D1,M</sup> mit Lauchgemüse <sup>D1,B</sup> und Dampfkartoffeln, Vanillejoghurt <sup>B</sup></b>
<b>Freitag</b>	<b>Pfannkuchen <sup>D1,B,M</sup> mit Sojabolognese <sup>A,D1</sup> bunter Blattsalat <sup>5,E</sup>, Apfel</b>
<b>Samstag</b>	<b>Kassler <sup>9,10</sup> mit Sauerkraut <sup>5</sup> und Stampfkartoffeln <sup>B</sup></b>
<b>Sonntag</b>	<b>Sonntagslunch Lasagne „Bolognese“ <sup>D1,M</sup> und buntem Salat <sup>5,E</sup></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