



Speiseplan vom 23.04.- 29.04.18

Montag Champignon geschnetzeltes _{D1,B} mit Vollkornnudeln _{D1,D2,D5,M} und buntem Blattsalat _{5,E}, Nektarine

Dienstag Knusper Seelachsfilet _{F,D1,M} mit Ratatouillegemüse _{D1} und Reis _{D1}, Vanillepudding _B

Mittwoch Frischkäse-Kartoffeltaschen _{D1,B} gebratenes Gemüse und Kräuterdipp _B Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}

Donnerstag Hähnchenbrust, Spargelgemüse _{D1,B} und Eblweizen _{D1}, Berliner _{D1,B,M}

Freitag Pfannkuchen _{D1,B,M} mit Apfelmus ₅ und Zimtucker, Bananen

Samstag Schweinesteak _{D1}, mit Gemüsegoulasch _{D1,C} und Farfalle _{D1,M}

Sonntag Sonntagslunch
Kässpätzle _{D1,B,M} mit Waldpilzsauce _{D1,B} und buntem Salat _{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 Phosphat, 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