



Speiseplan vom 25.09.17 - 01.10.17

- Montag** Linsen – Gemüse - Spätzletpf ^{D1,C,E,M}
mit Rindswurst ^{9;10;E}, Eis aus der Truhe ^{1,2,B,M}
- Dienstag** Reibekuchen ^{D1,M} mit Apfelmus ⁵ und Zimtzucker
Obstsalat ⁵
- Mittwoch** Geflügelhackbraten ^{E,D1,9,10} mit Lauchgemüse ^{D1,B}
und Reis, Zwetschenstreußel ^{D1,B,M}
- Donnerstag** Penne ^{D1,M} mit Käsesauce ^{D1,B} und buntem Blattsalat ^{5,E}
Pudding „ Butterkeks“ ^B
- Freitag** gefüllter Knusperlachs ^{F,D1,M,B} mit Zitronendipp ^B
Backkartoffeln und Gurkensalat ^{5,B,E}, Trauben
- Samstag** Paniertes Schnitzel ^{D1,M,B} mit Pommes Frites
und buntem Salat ^{5,E,B}
- Sonntag** Sonntagslunch
Blumenkohl – Hähnchen – Kartoffelauflauf ^{D1,B,M}

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