



Speiseplan vom 26.02.18 - 04.03.18

- Montag** Geflügel Cevapcici _{D1} mit Tzatziki _B und Reis
Carrot Cake _{1,D1,B,M,I}
- Dienstag** Reibekuchen _M mit Apfelmus ₅ und Zimtzucker
Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
- Mittwoch** Hähnchenbrust in Senfsauce _{D1,B,E} mit Spätzle _{D1,M},
Minikarotten, Joghurt Melone _B
- Donnerstag** Spirelli _{D1,M} in Käsesauce _{D1,B}
Tomatensalat _{5,E}, Banane
- Freitag** Knusperfisch „Tomate“ _{F,D1,M} mit Kartoffel – Kräuterstampf _B
und Rahmerbsen _{D1,B}, Clementine
- Samstag** Schinkenbraten _{9,10} mit Frühlingsgemüse _{D1,B}
und Kartoffelknödel _{D1,M}
- Sonntag** Sonntagslunch
Nudelaufauf Napoli _{D1,M}
und buntem 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 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