



Speiseplan vom 27.11.17 - 03.12.17

Montag Gemüsemaultaschen _{D1,B,M} mit Kartoffel – Gurkensalat _{5,E,I}
und Kräuterrahmsauce _{D1,B}, Froop „ Erdbeer“ _B

Dienstag Süßkartoffelgnocchi _{D1,M} mit Rinderbollognaise _{D1}
Reibekäse _B und buntem Blattsalat _{5,E}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}

Mittwoch Seelachs „Müllerin“ _{F,D1} mit Grünkohl _E und Reis
Clementine

Donnerstag Rindgoulasch _{D1} mit Spätzle _{D1,M} und Blumenkohl
Berliner _{A,D1,M}

Freitag Lebkuchenschmarrn _{D1,B,M,I} mit Apfelmus ₅
Birne

Samstag Wirsingroulade _{D1,E} mit Parisiennekartoffeln
und buntem Salat _{5,E,B}

Sonntag **Sonntagslunch**
Minni Schweinehaxen mit geschmelzten Kartoffelknödeln _{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 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