



Speiseplan vom 02.04.- 08.04.18

Montag	Lammgoulasch _{D1} mit Paprikagemüse und Tymianspätzle _{D1,M}
Dienstag	Kartoffelsuppe _B mit Rindswurst _{9,10,E} und Laugenbrötchen _{D1}, Apfel
Mittwoch	Kabeljau _F, „Estragon Ztrone“ an Rahmerbsen _{D1,B} mit Cous Cous _{D1}, Eis aus der Truhe _{1,2,B,M}
Donnerstag	Spargelmaultaschen _{D1,M} mit Kartoffel - Grukensalat _{1,5,E} und Kräutersauce _{D1,B}, Nektarine
Freitag	Kebapteller mit Joghurtdipp _B, Reis und Krautsalat _{5,E}, Himbeer – Käsekuchen _{D1,B,M}
Samstag	Courdon bleu _{9,10,D1,M} mit Pommes Frites und buntem Salat _{5,E,B}
Sonntag	Sonntagslunch Gefüllte Paprika _{D1,E} mit gebackenem Reis _{M,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