



Speiseplan vom 16.04.- 22.04.18

- Montag** Frischkäsetortellini _{D1,M,B} mit Tomatensauce _{D1}
und Reibekäse _B, bunter Blattsalat _{5,E}, Kirschjoghurt _B
- Dienstag** gebackene Hähnchenbrust _{D1,M} mit Potatoe Wedges,
Tomatensalat _{5,E} und Petersilien – Knoblauchdipp _B, Apfel
- Mittwoch** Seelachs „Kräuter Käse“ _{F,D1,B} mit Rahmspinat _{D1,B}
und Hörnchennudeln _{D1,M}, Rosinenschnecke _{2,D1,B,M}
- Donnerstag** „Veggy“ Nuggets _{D1,A} mit Mais – Bohnengemüse _{D1}
und Reis, Eis aus der Truhe _{1,2,0B,M}
- Seelachs** „Kräuter Käse“ _{F,D1,B} mit Rahmspinat _{D1,B}
und Hörnchennudeln _{D1,M}, Rosinenschnecke _{2,D1,B,M}
- Freitag** Kalbfleischfrikadelle _{D1,E} mit Kartoffel – Gemüseragout _{D1,B,C}
Obstsalat ₅
- Samstag** Schweinshaxe mit Kümmelsauce _{D1,C}, Rotkraut ₅
und Stampfkartoffeln _B
- Sonntag** **Sonntagslunch**
Lasagne „bollognaise“ _{D1,B,M}
mit 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 Phospat, 10 mit Nitrat