



## Speiseplan vom 21.05.- 27.05.18

**Montag** Zigeunerbraten <sup>5,D1,C</sup> (Sojaschnitzel) <sup>A,D1</sup> mit Bratkartoffeln  
und Blumenkohl „ Polnisch“ <sup>D1,B,M</sup>

**Dienstag** Fallaffelbällchen mit Ratatouillegemüse <sup>D1</sup>  
und Reis, Eis aus der Truhe <sup>1,2,B,M</sup>

**Mitwoch** Seelachs Tomate <sup>F,D1,M</sup> (Gemüsebagel) <sup>M,D1,D5,C</sup>  
mit Basilicumdipp <sup>B</sup>, und Dampfkartoffeln, Erdbeerpudding <sup>B</sup>

**Donnerstag** Rindergoulasch <sup>D1</sup>, (Gemüsegoulasch) <sup>D1,C</sup> mit Rotkraut  
und Kartoffelknödel <sup>D1,M</sup>, Mandelkuchen <sup>D1,B,M,I1</sup>

**Freitag** Linsen - Gemüsetopf <sup>C,D1</sup> mit Spätzle <sup>D1,M</sup>  
und Rindswurst <sup>9,10</sup> (Veggibratwurst) <sup>A,D1</sup> ; Nektarine

**Samstag** Leberknödel mit Sauerkraut <sup>5</sup> und Stampfkartoffeln <sup>B</sup>

**Sonntag** Sonntagslunch  
Coque au Vin <sup>D1,C</sup> auf Schmorgemüse

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  
(vegetarische Alternative)