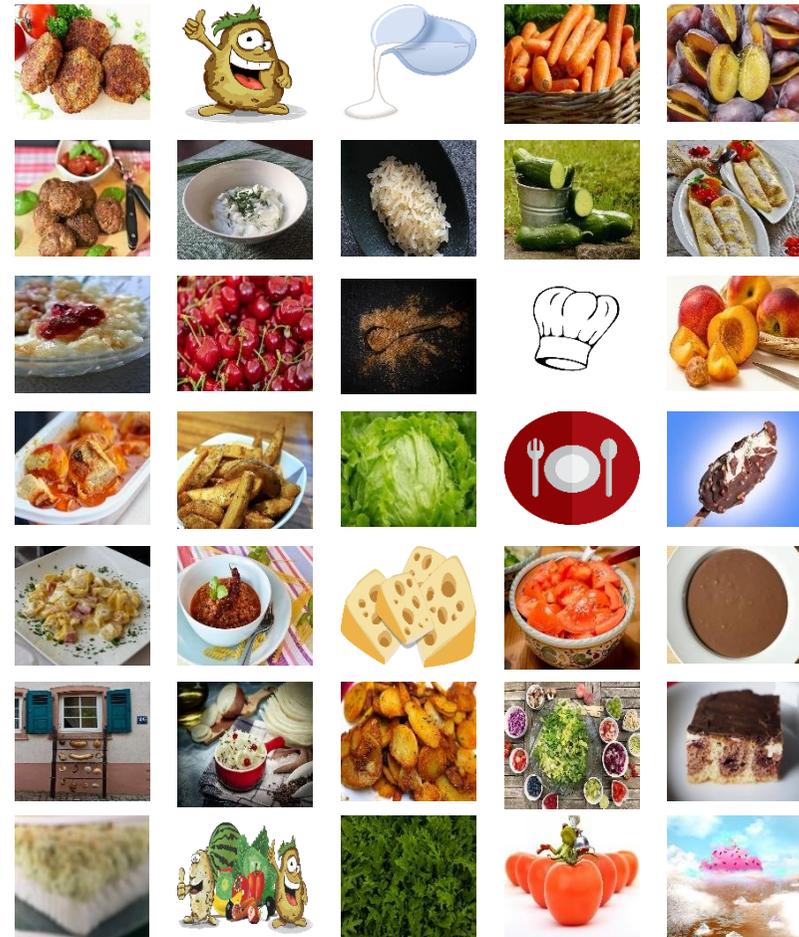




Speiseplan vom 29.07. - 04.08.2024

Montag	Fischfrikadelle F, D1, E (Käseschnitzelchen A, D1, B, M) mit Kartoffelragout D1, B und Karottengemüse Zwetschgen
Dienstag	Griechische Hackbällchen B, D1, E (Gemüseköttbullar D1, B, M, C) mit Tsatsiki B,5, Reis und Snackgurken Gefüllte Pfannkuchen D1, B, M,5
Mittwoch	Milchreis B mit gebundenen Kirschen und Zimt-Zucker Nektarine
Donnerstag	Geflügelcurrywurst 1,2,6,D1,E (Sojacurry 1,2,6,A) mit Curly fries und Eisbergsalat 5,E,B Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M
Freitag	Ricotta-Tortellini D1,B,M mit Sojabolognese A,D1, Reibekäse B und Tomatensalat 5,E Schokopudding B
Samstag	Pfälzer Saumagen D1,E (Spinatknödel D1,B,M) mit Sauerkraut 5 und Bratkartoffeln Nachtisch D1,B,M
Sonntag	Schlemmerfilet Bordelaise F,D1,E (Quorn Strips D1,B) mit Kartoffel-Rucolasalat 5,E und Kirschtomaten Nachtisch D1,B,M



Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die 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)