



Speiseplan vom 05.08. - 11.08.2024

Montag

Hähnchen Crossies D1, B, M (Soja Nuggets A, D1, B, M)
mit Kartoffelwedges, Tomatendip B und Snackgurken
Zwetschgen



Dienstag

Kartoffel-Karottensuppe B, D1
mit Rindswurst 9, 10, E (Veggie Wiener A, D1, B, M)
und Mehrkornbrötchen D1, D2, D3, D4, D5, SESAM
Joghurt Limette-Zitrone B



Mittwoch

Knusperfisch Tomate F, D1, B, M (Eieromlette B)
mit Zucchini-gemüse D1, B und Hörnchennudeln D1, M
Nektarine



Donnerstag

Geflügelkebab (Gemüse-Bagles D1, B, M, C)
mit Krautsalat 5, E, Schnittlauchdip B und Reis
Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M



Freitag

Kartoffelgnocchi D1, M
mit Tomatensauce D1, Reibekäse Bund Eisbergsalat 5, B, E
Butterstreusel D1, B, M



Samstag

Bauernroulade 9, 10, E, D1, (Gemüseschnitzel D1, B, M, E)
mit geschmolzenem Blumenkohl D1, Bund Spätzle D1, B, M
Nachtisch D1, B, M



Sonntag

Flammkuchenschnitzel 9, 10, B, D1 (ohne Speck)
mit Royalkartoffeln B, M und buntem Salat 5, E, B
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)