



Speiseplan vom 04.06.- 10.06.18

- Montag** Paniertes Seelachsfilet _{F,M,D1} (Vales Schnitzel)_{A,D1}
 mit Rahmspinat _{D1,B},
 und Dampfkartoffeln, Minni Muffins _{D1,B,M,A,II}
- Dienstag** Ravioli „Pesto“ _{B,D1,M} mit Tomatensauce _{D1},
 und Reibekäse _B, bunter Blattsalat _{5,E}, Erdbeeren
- Mitwoch** Chilli Con Carne _{D1}(Sojachili) _A mit Naturreis
 und Gurkensalat _{B,5,E}, Froop Kirsch _B
- Donnerstag** Minni Kartoffeltaschen _{D1,B,M} an mediterranem Gemüse _B
 Eis aus der Truhe _{1,21,B,M}
- Freitag** Chickn Haxen (Vegi Bratwurst) _A mit Bayrisch Kraut,
 Bratensauce _{C,D1} und Kartoffelpüree _B, Apfel
- Samstag** Sauerbraten _{C,D1}(Schmorgemüse) _C mit Semmelknödel _{D1,B,M}
 und Blumenkohl _{D1,B}
- Sonntag** Sonntagslunch
 Hähnchenbrust mit Schinken und Käse überbacken _{9,10,B}
 (Reibekuchen mit Käse überbacken _{D1,B,M})
 auf Frühlingsgemüse mit Kartoffelauflauf _{D1,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
(vegetarische Alternative)