



## Speiseplan vom 28.05.- 03.06.18

**Montag** Hähnchenbrust „, Kartoffelmantel“<sub>D1;M</sub>, (Sellerieschnitzel)<sub>C;D1;M</sub>  
mit Zucchinigemüse <sub>D1</sub>,  
und Cous Cous <sub>D1</sub>, Mini Marmorkuchen <sub>D1,B,M,I1</sub>

**Dienstag** Seelachs „Bordolaise“<sub>F,D1,B</sub> ( gef. Paprika) <sub>D1,B,M</sub>  
Kartoffelragout <sub>D1,B</sub> Gurkensalat <sub>5,E,B</sub>, frische Erdbeeren

**Mitwoch** Maultaschenpfanne <sub>D1,B</sub> mit Champignonsauce <sub>D1,B</sub>  
und buntem Blattsalat<sub>5,E</sub>, Eis aus der Truhe <sub>1,2,B,M</sub>

**Donnerstag** Kohlrabisüppchen <sub>B,D1</sub> mit Crutons <sub>D1</sub>, Laugenbrötchen <sub>D1</sub>  
Topfen - Erdbeerknödel <sub>D1,M</sub> mit Vanillesauce <sub>B,D1,M</sub>

**Freitag** Balkangeschnetzeltes <sub>D1</sub>(Ratatouillegemüse),  
mit Hörnchennudeln <sub>D1,M</sub>, und Farmersalat <sub>5,E,B</sub>, Apfel

**Samstag** Paniertes Schweineschnitzel <sub>D1,M,B</sub> mit Pommes Frites  
und buntem Salat <sub>5,E,B</sub>

**Sonntag** Sonntagslunch  
Lasagne „Bolognese“ <sub>D1,M,B</sub>

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)