

KW24

Speiseplan 14.06.2021 bis 18.06.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindswurst ^{1,2,7,I,J} Curry- Dip ^I Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Bratkartoffeln Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A,A1,D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelpüree ^{G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Putensteak Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemüserais Obst der Saison	Nudelaufwurf (Rind) ^{A,A1,G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelgratin ^{G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Gefüllte Paprika ^{2,A,A5,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Kaiserschmarrn ^{G,G1} Vanillesoße Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Gnocchi ^C Bärlauchsoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Gemüsepfanne Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Penne ^{A,A1} Tomaten-Curry-Soße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A,A1,C} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Gabelspaghetti ^{A,A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Fusilli ^{A,A1} Spinatsoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rindswurst ^{1,2,7,I,J} Curry- Dip ^I Salat vom Buffet Bratkartoffeln Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Putensteak Bratensoße Salat vom Buffet Gemüserais Obst der Saison	Gnocchi ^C Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Brokkoli Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff; (7) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und-erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (C) Eier und-erzeugnisse; (D) Fisch und-erzeugnisse; (G) Milch und-erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie und-erzeugnisse; (J) Senf und-erzeugnisse					

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

KW25

Speiseplan 21.06.2021 bis 25.06.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes Paprikagemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Spätzle ^{A,A1,C} Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelgratin ^{G,G1} Obst der Saison	Backfisch ^{A,A1,D,G,G1} Kräutersoße ^G Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Bratensoße Sauerkraut ^{1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelpüree ^{G,G1} Obst der Saison	Linseneintopf ^I Geflügel Würstchen ^{1,2,7} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Brötchen ^{1,3,A,A1,A2,A3}
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges ^{A,A1} Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel ^{3,A,A1,A4,C,G,G1} Currysoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Sojageschnetzeltes ^{F,G,G1} Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gabelspaghetti ^{A,A1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Milchreis ^G Himbeersoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Zimt und Zucker	Gemüsepfanne Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Maccaroni ^{A,A1} Brokkolissoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Käsetortellini ^{A,A1,C,G,G1} Tomaten-Sahne-Soße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Penne ^{A,A1} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Rigatoni ^{A,A1} Gemüsesoße ^{G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Fusilli ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Putengeschnetzeltes Paprikagemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Bratensoße Sauerkraut ^{1,I} Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Linseneintopf ^I Geflügel Würstchen ^{1,2,7} Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff; (7) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und-erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (C) Eier und-erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie und-erzeugnisse					

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

KW26

Speiseplan 28.06.2021 bis 02.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinerückensteak ^C Paprikasoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Obst der Saison	Rinderröllchen ^{A,A1,C,J} Zaziki ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Tomatenreis Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Fischfrikadelle ^{A,A1,D,G,G1} Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelsalat ^{2,J} Obst der Saison	Putenschnitzel ^{A,A1} Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kroketten ^{G,G1} Dessert des Tages	Hähnchen Cordon- Bleu ^{2,A,A1,G,G1} Bratensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Pfannekuchen ^{A,A1,C,G,G1} Vanillesoße ^{G,G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Rührei ^{C,G,G1,I} Rahmspinat ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelpüree ^{G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Schupfnudeln ^{A,A1,C} Kräutersoße ^G Balkangemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	CousCous ^{A,A1} Kräuterquark ^{G,G1} Tomaten- Paprikagemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Gemüseintopf m. Gabelspaghetti ^{A,A1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Brötchen ^{1,3,A,A1,A2,A3}
Menü 3 - Pasta	Spaghetti ^{A,A1} Tomaten-Basilikumsoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Maccaroni ^{A,A1} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Tagliatelle ^{A,A1,C} Gemüsesoße ^{G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Ravioli ^{A,A1,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Farfalle ^{A,A1} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinerückensteak ^C Paprikasoße Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Putensteak Kaisergemüse Salat vom Buffet Tomatenreis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Gedünsteter Seelachs ^D Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet Kartoffelsalat ^{2,J} Obst der Saison	Kartoffelrösti Tomatensoße Mais Salat vom Buffet Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff; (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse					

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

KW 27

Speiseplan 05.07.2021 bis 09.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischfilet "Bordelaise" ^{A,A1,D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelpüree ^{G,G1} Dessert des Tages	Putensteak Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Obst der Saison	Rindswurst ^{1,2,7,I,J} Curry- Dip ^I Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Pommes Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Fleischbällchen (Schwein) ^C Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Rindfleisch Tortellini ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 2 - Vegetarisch	Weizen- Gemüserisotto ^{A,A1,G,G1} Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Germknödel ^{A,A1,C,G,G1} Kirschoße Vanillesoße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Gratinierter Blumenkohl ^{A,A1,G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kräuterkartoffeln Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Eieromelette ^{C,G,G1} Kräutersoße ^G Karotten Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Obst der Saison	Gefüllte Paprika ^{2,A,A5,G,G1} Currysoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Ravioli ^{A,A1,G,G1} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A,A1} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Farfalle ^{A,A1} Brokkolissoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A,A1,C} Paprikasoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Putensteak Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffelrösti Tomatensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Fleischbällchen (Schwein) ^C Tomatensoße Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff; (7) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und-erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse					

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.