

KW20

Speiseplan 17.05.2021 bis 21.05.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderbolognese ¹ Fusilli ^{A,A1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Backfisch ^{A,A1,D,G,G1} Dillsauce ^G Karotten Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Putengeschnitzeltes Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Spätzle ^{A,A1,C} Obst der Saison	Schweinefrikadelle ^{A,A1,C} Paprikasauce Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gabelspaghetti ^{A,A1} Dessert des Tages	Hähnchencurry ^G Karotten Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Gyros ^{F,G,G1} Zaziki ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Tomatenreis Obst der Saison	Pfannkuchen ^{A,A1,C,G,G1} Vanillesauce ^{G,G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Kartoffel- Gemüseauflauf ^{G,G1} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Wedges ^{A,A1} Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Gemüselasagne ^{A,A1,G,I} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Penne ^{A,A1} Sahnesauce ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A,A1} Zucchinisauce ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Spaghetti ^{A,A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Ravioli ^{A,A1,G,G1} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Bunte Nudeln ^{A,A1} Käsesauce ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hackfleischpfanne m. Mais u. Paprika Salat vom Buffet Tomatenreis Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensauce Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Schweinerückensteak ^C Paprikasauce Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Hähnchenpfanne Karotten Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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.

KW 21

Speiseplan 24.05.2021 bis 28.05.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Hot Dog (Geflügel) <small>1,2,4b,6b,7,A,A1,J</small> Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Krautsalat "Mayo" <small>2,7c,C,F,J</small> Wedges <small>A,A1</small> Obst der Saison Röstzwiebeln <small>A,A1</small>	Hühnerfrikassee ^G Erbsen Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Reis Fruchtojoghurt <small>3,G,G1</small>	Schweineschnitzel ^{A,A1} Bratensoße Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Gurkensalat <small>2,G,G1</small> Kartoffeln Obst der Saison	Fischnuggets <small>A,A1,C,D,G,G1</small> Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Feiertag	Kartoffelrösti Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A,A1,C} Schnittlauchsoße ^G Balkangemüse Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Fruchtojoghurt <small>3,G,G1</small>	Germknödel ^{A,A1,C,G,G1} Vanillesoße ^{G,G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta		Tagliatelle ^{A,A1,C} Käsesoße ^G Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Obst der Saison	Farfalle ^{A,A1} Sojabolognese ^{3,F,I} Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Fruchtojoghurt <small>3,G,G1</small> Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Käsetortellini ^{A,A1,C,G,G1} Sahneseife ^{G,G1,I} Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Obst der Saison	Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet <small>C,G,G1</small> Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei		Kartoffelrösti Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtojoghurt laktosefrei ³	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff; (4b) mit Süßungsmittel; (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit Phosphat; (7c) mit Zuckerarten und Süßungsmittel Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja 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.

KW22

Speiseplan 31.05.2021 bis 04.06.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschenkel Bratensoße Mais Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Chili con Carne Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Brötchen ^{1,3,A,A1,A2,A3}	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fusilli ^{A,A1} Dessert des Tages		
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A,A1,C,G} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A,A1}	Rührei ^{C,G,G1,I} Rahmspinat ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Gemüselasagne ^{A,A1,G,I} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Feiertag	Beweglicher Ferientag
Menü 3 - Pasta	Bunte Nudeln ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Gabelspaghetti ^{A,A1} Zucchini-soße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Tagliatelle ^{A,A1,C} Brokkolisohse ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages		
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hähnchenschenkel Bratensoße Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Chili con Carne Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages		
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (C) Eier 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.

KW23

Speiseplan 07.06.2021 bis 11.06.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A,A1} Rahmsauce ^{G,G1} Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ¹ Zaziki ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Krautsalat ¹ Wedges ^{A,A1} Obst der Saison	Fischfrikadelle ^{A,A1,D,G,G1} Remouladensauce ^{C,J} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelsalat ^{2,J} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Bratwurst (Schwein) Bratensauce Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelpüree ^{G,G1} Obst der Saison	Hackfleischpfanne m. Mais u. Paprika Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Grießbrei ^{A,A1,G} Kirschsauce Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages Zimt und Zucker	Kartoffel- Gemüseauflauf ^{G,G1} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A,A1,C} Kräutersauce ^G Mais Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Vegetarischer Burger ^{A,A1,C,I,K} Dip ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Wedges ^{A,A1} Obst der Saison	Eieromelette ^{C,G,G1} Rahmspinat ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Tagliatelle ^{A,A1,C} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Spaghetti ^{A,A1} Sojabolognese ^{3,F,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Farfalle ^{A,A1} Zucchini-sauce ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Ravioli ^{A,A1,G,G1} Pestosauce ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Fusilli ^{A,A1} Gemüsesauce ^{G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Kartoffelrösti Tomatensauce Brokkoli Salat vom Buffet Dessert des Tages	Putensteak Bratensauce Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensauce Mais Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Bratwurst (Schwein) Bratensauce Kohlrabi Salat vom Buffet Obst der Saison	Hackfleischpfanne m. Mais u. Paprika Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und-erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen 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.