

KW 13

Speiseplan 28.03.2022 bis 01.04.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinegulasch Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fusilli ^{A,A1} Dessert des Tages	Fischnuggets ^{A,A1,C,D,G,G1} Süß- Sauer- Soße ^{A,A1,F} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Wedges ^{A,A1} Obst der Saison	Kartoffeleintopf ^l Geflügel Würstchen ^{1,2,7} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Brötchen ^{1,3,A,A1,A2,A3}	Rinderfrikadelle ^{A,A1,C} Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Obst der Saison	Hühnerfrikassee ^G Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Spinatomelette ^{C,G,G1,I} Kräutersoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Gemüselasagne ^{A,A1,G,I} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Milchreis ^G Kirschoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Zimt und Zucker	Weizen- Gemüserisotto ^{A,A1,G,G1} Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{3,A,A1,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Bunte Nudeln ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A,A1} Pestosoße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Farfalle ^{A,A1} Tomaten-Sahne-Soße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Maccaroni ^{A,A1} Zucchini-Soße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Penne ^{A,A1} Gemüsebolognese ^l Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinegulasch Brokkoli Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf ^l Salat vom Buffet Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Fleischbällchen (Schwein) ^C Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenpfanne 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; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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.

KW14

Speiseplan 04.04.2022 bis 08.04.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Mediterranes Fischfilet ^D Tomaten- Paprikagemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} CousCous ^{A,A1} Obst der Saison	Putendöner ^{G,G1} Zaziki ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Krautsalat ¹ Reis ^{3,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Schweinegeschnetzeltes Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fusilli ^{A,A1} Dessert des Tages	Burger ^{A,A1,C,K} Dip ^I Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Wedges ^{A,A1} Obst der Saison	Chili con Carne Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Brötchen ^{1,3,A,A1,A2,A3}
Menü 2 - Vegetarisch	Kartoffelpuffer ^{A,A1,C} 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}	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Schupfnudeln ^{A,A1,C} Schnittlauchsoße ^G Balkangemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel ^{3,A,A1,A4,C,G,G1} Currysoße ^G Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Rigatoni ^{A,A1} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A,A1} Pestosoße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Maccaroni ^{A,A1} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Käsetortellini ^{A,A1,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Gabelspaghetti ^{A,A1} Spinatsoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Mediterranes Fischfilet ^D Tomaten- Paprikagemüse Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Putendöner Salat vom Buffet Krautsalat ¹ Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinegeschnetzeltes Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffelrösti Tomatensoße Balkangemüse Salat vom Buffet Obst der Saison	Chili con Carne 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; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (C) Eier und-erzeugnisse; (D) Fisch und-erzeugnisse; (G) Milch und-erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie 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.

KW 17

Speiseplan 25.04.2022 bis 29.04.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Spätzle ^{A,A1,C} Dessert des Tages	Hot Dog (Geflügel) ^{1,2,4b,6b,7,A,A1,J} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Krautsalat "Mayo" ^{1,2,7c,C,F,J} Wedges ^{A,A1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A,A1}	Hühnerfrikassee ^G Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Schweineschnitzel ^{A,A1} Bratensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gurkensalat ^{2,G,G1} Kartoffeln Obst der Saison	Fischnuggets ^{A,A1,C,D,G,G1} Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Überbackene Maultaschen ^{A,A1,C,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Kartoffelrösti Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A,A1,C} Schnittlauchsoße ^G Balkangemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Germknödel ^{A,A1,C,G,G1} Vanillesoße ^{G,G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Rigatoni ^{A,A1} Pestosoße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Tagliatelle ^{A,A1,C} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Farfalle ^{A,A1} Sojabolognese ^{3,F,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Käsetortellini ^{A,A1,G,G1} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Kartoffelrösti Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt 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.

KW18

Speiseplan 02.05.2022 bis 06.05.2022

	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	Rinderfrikadelle ^{A,A1,C} Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kroketten ^{G,G1} Obst der Saison	Gebratenes Seelachsfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
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	Gemüsebratling ^{3,A,A1,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer ^{A,A1,C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
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} Brokkolis-Soße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Farfalle ^{A,A1} Gemüsesoße ^{G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A,A1} Tomaten-Curry-Soße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
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 Kartoffeln Dessert des Tages	Putensteak Tomatensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
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; (D) Fisch 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.