





# KW33

# Speiseplan 12.08.2019 bis 16.08.2019

|   | Montag   | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |
|---|--|---|---|---|---|
| <b>Menü 1</b>                               | Gefüllte <br>Paprika (A1,C,G)<br>mit Tomatensoße<br>dazu Kräuterreis<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Obst der Saison | Rinderfrikadelle (A1,C)<br>mit Bratensoße<br>dazu Karottengemüse<br>und Kartoffeln<br>Fruchtjoghurt         | Fischstäbchen (A1,D)<br>mit Dillssoße (G) dazu<br>Erbsen und Kartoffeln<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Obst der Saison  | Bratwurst (G,J) <sup>1</sup> <br>mit Senf (J)<br>dazu Sauerkraut (I) <sup>1</sup><br>und Kartoffelpüree (G)<br>Dessert des Tages | Hähnchenschenkel<br>mit Bratensoße<br>dazu Maisgemüse<br>und Reis<br>Gemischte Dessertauswahl   |
| <b>Menü 2</b><br>-Vegetarisch-              | Germknödel (A1,G)<br>mit Vanillesoße (G)<br>und Kirschen<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Obst der Saison  |   | Potato Wedges (A1)<br>mit Kräuterquark (G)<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Obst der Saison   |   | Schupfnudeln (A1,C)<br>mit Schnittlauchsoße (G)<br>und Balkangemüse<br>Gemischte Dessertauswahl |
| <b>Menü 3</b><br>-Pasta-                    |  | Farfalle (A1)<br>mit Käsesoße (G)<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Fruchtjoghurt                |   | Penne (A1)<br>mit Pestoße (G)<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Dessert des Tages  |   |
| <b>Menü 4</b><br>laktose- und<br>glutenfrei | Putensteak<br>mit Tomatensoße<br>und Kräuterreis<br>Salat vom Buffet <sup>10</sup><br>Obst der Saison  | Hackfleischpfanne<br>vom Rind<br>dazu Reis<br>Salat vom Buffet <sup>10</sup><br>laktosefreier Fruchtjoghurt | Gemüseintopf (I) <br>mit Kartoffeln<br>Salat vom Buffet <sup>10</sup><br>Obst der Saison | Schweinesteak (C) <br>mit Senf (J)<br>dazu Sauerkraut (I) <sup>1</sup><br>und Kartoffeln<br>laktosefreier Fruchtjoghurt        | Hähnchenschenkel<br>mit Bratensoße<br>dazu Maisgemüse<br>und Reis<br>Obst der Saison            |

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

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

### Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Farbstoffen, 4 mit Süßungsmitteln, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 mit Alkohol

### Enthält Allergene:

A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse/ Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

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 9:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen

# KW34

## Speiseplan 19.08.2019 bis 23.08.2019

|   | Montag  | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag   |
|---|---|--|--|---|---|
| <b>Menü 1</b>                               | Königsberger Klopse (C)<br>mit Kapernsoße (G) <br>und Kräuterreis<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Dessert des Tages | Putendönerteller (I)<br>mit Zaziki (G)<br>dazu Krautsalat<br>und Reis<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Obst der Saison   | Paniertes<br>Alaska-Seelachsfilet<br>(A1,D,G)<br>mit Rahmspinat (G)<br>und Kartoffeln<br>Fruchtjoghurt                               | Hähnchen -<br>Cordon-Bleu (A1,G) <sup>2</sup><br>mit Kaisergemüse<br>und Reis<br>Obst der Saison  | Currywurst<br>vom Rind (I,J) <sup>1,2,7</sup><br>mit Bratkartoffeln<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Gemischte Dessertauswahl |
| <b>Menü 2</b><br>-Vegetarisch-              | Gemüsemaultaschen<br>mit Tomatensoße<br>und Käse überbacken<br>(A1,C,G)<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Dessert des Tages  |  | Quarkkälchen (A1,C,G)<br>mit Vanillesoße (G)<br>und Apfelmus <sup>1</sup><br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Fruchtjoghurt |   | Käsespätzle (A1,C,G)<br>mit Röstzwiebeln (A1)<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Gemischte Dessertauswahl                       |
| <b>Menü 3</b><br>-Pasta-                    |   | Maccaroni (A1) <br>mit Gemüsebolognese (I)<br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Obst der Saison |  | Farfalle (A1)<br>mit Zucchini-Soße (G)<br>geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup><br>Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup><br>Obst der Saison |   |
| <b>Menü 4</b><br>laktose- und<br>glutenfrei | Chili con Carne vom Rind<br>dazu Reis<br>Salat vom Buffet <sup>10</sup><br>laktosefreier Fruchtjoghurt  | Putendönerteller (I)<br>mit Krautsalat<br>und Reis<br>Salat vom Buffet <sup>10</sup><br>Obst der Saison  | Gedünstetes Fischfilet (D)<br>mit Tomatensoße<br>dazu Karotten<br>und Kartoffeln<br>laktosefreier Fruchtjoghurt                      | Hähnchenbrustfilet (F)<br>mit Bratensoße<br>dazu Kaisergemüse<br>und Reis<br>Obst der Saison  | Putensteak<br>mit Curry-Dip (I)<br>und Bratkartoffeln<br>Salat vom Buffet <sup>10</sup><br>Obst der Saison                                |

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

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

### Zusatzstoffe:


1 Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Farbstoffen, 4 mit Süßungsmitteln, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 mit Alkohol

### Enthält Allergene:

A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse/ Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

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 9:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen

# KW35 Speiseplan 26.08.2019 bis 30.08.2019

|  | Montag  | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag   | Freitag   |
|--|---|---|---|--|---|
| <b>Menü 1</b>                            | Schweinerückensteak (C) mit Senfsoße (J)  dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison | Rindergulasch dazu Karottengemüse und Gabelspaghetti (A1,C) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtojoghurt | Geflügel-Gyros (I) mit Zaziki (G) und Krautsalat <sup>1</sup> dazu Wedges (A1) Obst der Saison          | Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages    | Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) <sup>1</sup> mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> Gemischte Dessertauswahl             |
| <b>Menü 2</b><br>-Vegetarisch-           | Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison   |   | Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison |  | Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl |
| <b>Menü 3</b><br>-Pasta-                 |   | Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtojoghurt                             |   | Fusilli (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages                |   |
| <b>Menü 4</b><br>laktose- und glutenfrei | Schweinerückensteak (C) mit Bratensoße dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison   | Bologneseplatte vom Rind (I) dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtojoghurt                | Geflügel-Gyros (I) mit Krautsalat <sup>1</sup> dazu Reis Obst der Saison                                | Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtojoghurt | Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> Obst der Saison                                     |

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

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

#### Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Farbstoffen, 4 mit Süßungsmitteln, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 mit Alkohol


#### Enthält Allergene:

A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse/ Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

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 9:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen

# KW36

# 02.09.2019 bis 06.09.2019

|  | Montag   | Dienstag  | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag  |
|--|--|---|--|--|--|
| <b>Menü 1</b>                            | Rinderhackröllchen (A1,C,J) mit Zaziki (G) und Djuvecreis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages   | Putenschnitzel (A1) mit Balkangemüse Kartoffelbällchen (A1,C,G) und Mayonnaise (C,J) <sup>3</sup> Obst der Saison | Rinderragout dazu Kohlrabigemüse und Spätzle (A1,C) Fruchtjoghurt                        | Hähnchenbrust (F) mit Bratensoße dazu Blumenkohlgemüse und Kartoffeln Obst der Saison  | Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersoße (G) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl |
| <b>Menü 2</b><br>-Vegetarisch-           |  | Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Kräutersoße (G) dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison                  |  | Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison | Potato Wedges (A1) mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl      |
| <b>Menü 3</b><br>-Pasta-                 | Tagliatelle (A1,C) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages   |   | Spaghetti (A1) mit Gemüsesoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt |  |  |
| <b>Menü 4</b><br>laktose- und glutenfrei | Gemüse Eintopf mit Kartoffeln (I) Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt  | Putensteak mit Bratensoße dazu Balkangemüse und Reis Obst der Saison  | Rinderragout dazu Karottengemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt              | Hähnchenpfanne mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison  | Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Zucchini und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt                      |

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

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

#### Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Farbstoffen, 4 mit Süßungsmitteln, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 mit Alkohol

#### Enthält Allergene:

A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse/ Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

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 9:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen