

# KW12

# Speiseplan 18.03.2019 bis 22.03.2019

	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	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersoße (G) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee (G) mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Rinderragout dazu Kohlrabigemüse (G) und Spätzle (A1,C) Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Rahmsauce (G) dazu Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Kräutersoße (G) dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	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> -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	Maccaroni (A1) mit Gemüsecurry (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Gemüsesoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Penne (A1) mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Gemüseintopf mit Kartoffeln (I) Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Balkangemüse dazu Reis Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Rinderragout dazu Karottengemüse 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

# KW13

# Speiseplan 25.03.2019 bis 29.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Schweinefrikadelle (A1,C) mit Zwiebelsoße  dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Schweinesteak (C) mit Bratensoße  dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Rindfleischstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Gefüllte Zucchini (G) <sup>2</sup> mit Currysoße (G) dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschoße und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Gekochte Eier (C) mit Senfsoße (G,J) und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Farfalle (A1)  mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) <sup>3</sup> geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Rinderstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</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

# KW14

# Speiseplan 01.04.2019 bis 05.04.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel (A1) mit Rahmsoße (G)  dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu Möhren-Lauchgemüse und Reis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I,J) <sup>1,2,7</sup> mit Pommes Frites Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini-Paprikagemüse und Tomatensoße Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Balkangemüse und Curryreis (G) Obst der Saison	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott <sup>3</sup> dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Pestosoße (G) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahneseoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Farfalle (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C) mit Bratensoße  dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu Möhren-Lauchgemüse und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Paprikasoße dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Putenbrust mit Curry-Dip (I) dazu Pommes Frites Salat vom Buffet <sup>10</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

# KW15

# Speiseplan 08.04.2019 bis 11.04.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Reis Obst der Saison	Nudelauflauf mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	<b>Schöne Ferien!</b>
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Schnittlauchsoße (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Rührei (C,G,I) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Gemüseintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Dessert des Tages	Milchreis (G) mit Aprikosenkompott dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Tomatensugo <sup>1v</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (G,C) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (G,C) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Fischfilet (D) mit Tomatensugo <sup>10</sup> und Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) und Gemüse Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln Obst der Saison	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet <sup>10</sup> 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

# KW18

# Speiseplan 29.04.2019 bis 03.05.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Putenschnitzel (A1) mit Pilzsoße und Spätzle (A1,C) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Fischstäbchen (A1,D) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Schweinegulasch  mit Kaisergemüse Gabelspaghetti (A1,C) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Currywurst vom Rind (I,J) <sup>1,2,7</sup> Kartoffelbällchen (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Lasagne vom Rind (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gefüllte Paprika (A1,G) <sup>2</sup> mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Gnocchi (C) mit Tomatensoße 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> -Pasta-	Fusilli (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahneseoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Maccaroni (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Vollkornnudeln (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Hähnchenbrust (F) mit Pilzsoße und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Erbsen und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Schweinegulasch  mit Kaisergemüse und Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Gemüsegulasch  mit Reis 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

# KW19

# Speiseplan 06.05.2019 bis 10.05.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rindfleischfrikadelle (A1,C) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) mit Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> und Remouladensoße (C,J) Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Hähnchenbrustfilet (F) an Rosmarinsoße mit Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Teigtaschen (A1) mit Rindfleischfüllung dazu Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gefüllte Zucchinihälfte (G) <sup>2</sup> mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Eieromelette (C,G) dazu Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Himbeersoße und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Gemüsepfanne Peperoni, Oliven <sup>10</sup>  und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Penne (A1) mit Sahnesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Fusilli (A1)  mit Tomaten- Zucchini-soße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Vollkornnudeln (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) <sup>3</sup> geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Zucchini-Kartoffelpfanne Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) an Rosmarinsoße mit Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Gemüsepfanne Peperoni, Oliven <sup>10</sup>  und Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> 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