




KW34

Speiseplan 20.08.2018 bis 24.08.2018

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

KW35 Speiseplan 27.08.2018 bis 31.08.2018

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

KW36 Speiseplan 03.09.2018 bis 07.09.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1) mit Rahmsoße (G)  dazu Kaisergemüse und Kroketten (G) Dessert des Tages	Linseneintopf mit Gemüse und Rindfleisch (I) dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet auf Mangosoße (G) mit Asiagemüse und Basmatireis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Möhregemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) an Tomatensoße mit Erbsen und Reis Dessert des Tages	Gnocchi (C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Zwetschgen dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Vegetarisches Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Brokkolisoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fusilli (A1)  mit Napolisoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleisch einlage Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet mit Asiagemüse und Basmatireis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Möhregemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet ¹⁰ 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

KW37 Speiseplan 10.09.2018 bis 14.09.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gefüllte  Paprika (A1,C,G) mit Tomatensoße dazu Kräuterreis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Bratwurst (G,J) ¹  mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) ¹ und Kartoffelpüree (G) Dessert des Tages	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Fruchtcocktail ³ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Gratinierter Blumenkohl mit Butterbrösel (A1,G) und Kräuterkartoffeln Dessert des Tages	Kartoffel- Zucchini Pfanne  mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Vollkornnudeln (A1) mit Tomatensugo geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Penne (A1) mit Pesto soße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Putensteak mit Tomatensoße und Kräuterreis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) ¹ und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und 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