

# KW 51

# Speiseplan 20.12.2021 bis 21.12.2021

	Montag	Dienstag
<b>Menü 1</b>	Fischfilet "Bordelaise" <sup>A,A1,D</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G,G1</sup> Dessert des Tages	Putensteak Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Kartoffeln Obst der Saison
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Weizen- Gemüserisotto <sup>A,A1,G,G1</sup> Kräuterquark <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages	Germknödel <sup>A,A1,C,G,G1</sup> Kirschsoße Vanillesoße <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison
<b>Menü 3 - Pasta</b>	Ravioli <sup>A,A1,G,G1</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages	Spaghetti <sup>A,A1</sup> Sahnesoße <sup>G,G1,I</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Putensteak Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison
Zusatzstoffe: Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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.

# KW 2

# Speiseplan 10.01.2022 bis 14.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Mediterranes Fischfilet <sup>D</sup> Tomaten- Paprikagemüse Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> CousCous <sup>A,A1</sup> Obst der Saison	Putendöner Zaziki <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Krautsalat <sup>1</sup> Reis Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup>	Schweinegeschnetzeltes Kaisergemüse Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Fusilli <sup>A,A1</sup> Dessert des Tages	Burger <sup>A,A1,C,K</sup> Dip <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Wedges <sup>A,A1</sup> Obst der Saison	Chili con Carne Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Gemischte Dessertauswahl Brötchen <sup>1,3,A,A1,A2,A3</sup>
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Kartoffelpuffer <sup>A,A1,C</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Rührei <sup>C,G,G1,I</sup> Rahmspinat <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G,G1</sup> Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup>	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages	Schupfnudeln <sup>A,A1,C</sup> Schnittlauchsoße Balkangemüse Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel <sup>3,A,A1,A4,C,G,G1</sup> Currysoße Brokkoli Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Reis Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3 - Pasta</b>	Rigatoni <sup>A,A1</sup> Sahnesoße <sup>G,G1,I</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Spaghetti <sup>A,A1</sup> Pestosoße <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup> Hartkäse <sup>2,C,G,G1</sup>	Maccaroni <sup>A,A1</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages	Käsetortellini <sup>A,A1,G,G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison Hartkäse <sup>2,C,G,G1</sup>	Gabelspaghetti <sup>A,A1</sup> Spinatsoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Mediterranes Fischfilet <sup>D</sup> Tomaten- Paprikagemüse Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Putendöner Salat vom Buffet Krautsalat <sup>1</sup> Reis Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Schweinegeschnetzeltes Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffelrösti Balkangemüse Salat vom Buffet Kartoffeln 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 3

# Speiseplan 17.01.2022 bis 21.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Spätzle <sup>A,A1,C</sup> Obst der Saison	Fischstäbchen <sup>A,A1,D</sup> Rahmspinat <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G,G1</sup> Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Fusilli <sup>A,A1</sup> Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup>	Rinderlasagne <sup>A,A1,A5,G,I</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Hähnchenschinkel Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Kroketten <sup>G,G1</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Gefüllte Paprika <sup>2,A,A5,G,G1</sup> Kräutersoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Reis Obst der Saison	Kartoffeleintopf <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages Brötchen <sup>1,3,A,A1,A2,A3</sup>	Kaiserschmarrn <sup>A,A1,C,G,G1</sup> Vanillesoße <sup>G,G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup>	Gemüse Couscous <sup>A,A1</sup> Kräuterquark <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Gnocchi <sup>C</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3 - Pasta</b>	Spaghetti <sup>A,A1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison Hartkäse <sup>2,C,G,G1</sup>	Käsetortellini <sup>A,A1,G,G1</sup> Sahnesoße <sup>G,G1,I</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages	Penne <sup>A,A1</sup> Tomaten-Paprikasoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup> Hartkäse <sup>2,C,G,G1</sup>	Farfalle <sup>A,A1</sup> Brokkolissoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Maccaroni <sup>A,A1</sup> Pestosoße <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Hähnchengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Kartoffeleintopf <sup>1</sup> Salat vom Buffet Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Putensteak Tomatensoße Brokkoli Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Gnocchi <sup>C</sup> Tomatensoße 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 Gerstenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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.

# KW 4

# Speiseplan 24.01.2022 bis 28.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rinderbolognese <sup>I</sup> Fusilli <sup>A,A1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison Hartkäse <sup>2,C,G,G1</sup>	Backfisch <sup>A,A1,D,G,G1</sup> Dillsoße Karotten Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Kartoffeln Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup>	Putengeschnitztes Brokkoli Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Spätzle <sup>A,A1,C</sup> Obst der Saison	Schweinefrikadelle <sup>A,A1,C</sup> Paprikasoße Kaisergemüse Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Gabelspaghetti <sup>A,A1</sup> Dessert des Tages	Hähnchencurry Karotten Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Reis Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Vegetarisches Gyros <sup>F,G,G1</sup> Zaziki <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Tomatenreis Obst der Saison	Pfannekuchen <sup>A,A1,C,G,G1</sup> Vanillesoße <sup>G,G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Fruchtjoghurt <sup>3,G,G1</sup>	Kartoffel- Gemüseauflauf <sup>A,A1,C,G,G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Wedges <sup>A,A1</sup> Kräuterquark <sup>G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages	Gemüselasagne <sup>A,A1,G,I</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3 - Pasta</b>	Penne <sup>A,A1</sup> Sahnesoße <sup>G,G1,I</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison	Maccaroni <sup>A,A1</sup> Zucchini-soße <sup>C,G,G1</sup> Salat vom Buffet <sup>3,G,G1</sup> Fruchtjoghurt	Spaghetti <sup>A,A1</sup> Gemüsebolognese <sup>I</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Obst der Saison Hartkäse <sup>2,C,G,G1</sup>	Ravioli <sup>A,A1,G,G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Dessert des Tages Hartkäse <sup>2,C,G,G1</sup>	Bunte Nudeln <sup>A,A1</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Salat vom Buffet <sup>C,G,G1</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet Tomatenreis Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Tomatensoße Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Gemüsebolognese <sup>I</sup> Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Schweinerückensteak <sup>C</sup> Paprikasoße 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.