







KW37

Speiseplan 9.9.2019 bis 13.9.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Nuggets (A1,A3) mit Curry-Dip (I) und Wedges (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ 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) ¹⁰ Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße  dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Putengeschnetzeltes mit Paprika dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Gefüllte Zucchini (G) ² mit Currysoße (G) dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschoße und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Erbsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln (I) dazu Brötchen (A1,A2,A3) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1)  mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße  dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Putengeschnetzeltes mit Paprika dazu 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

KW38

Speiseplan 16.9.2019 bis 20.9.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1) ¹ mit Rahmsoße (G)  dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind dazu (A1,A2,A3) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ 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) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini- Paprikagemüse und Tomatensoße Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Balkangemüse und Curryreis Obst der Saison	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott ³ dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Penne (A1) mit Pestosoße (G) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahnsoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Farfalle (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ 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 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

KW39

Speiseplan 23.9.2019 bis 27.9.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischnuggets (A1,C,D,G) mit Süß-Sauer-Soße (A1,F) dazu Gemüsereis Obst der Saison	Nudelauflauf mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße Möhren-Erbsengemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Schöne Ferien!
Menü 2 -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,A3) ^{1,3} Dessert des Tages	Milchreis (G) mit Kirschsoße dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	
Menü 3 -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Tomatensugo ¹⁰ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (G,C) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (G,C) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Fischfilet (D) mit Tomatensugo ¹⁰ und Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) und Gemüse Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren-Erbsengemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Schweinegeschnetzeltes mit 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

KW 42

Speiseplan 14.10.2019 bis 18.10.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenschnitzel (A1) mit Rahmsoße 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} Kartoffelbällchen (A1,C,G) 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 (F) mit Bratensoße und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu 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

KW43

Speiseplan 21.10.2019 bis 25.10.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleischfrikadelle (A1,C) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Geschnetzeltes vom Schwein dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) mit Kartoffelsalat (J) ² und Remouladensoße (C,J) Dessert des Tages	Hähnchenbrustfilet (F) mit Currysoße (G) dazu ZucchiniGemüse und Reis 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-	Sojageschnetzeltes (F,G) mit Brokkoligemüse und Gabelspaghetti (A1,C) Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ 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-ZucchiniSoße 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	Putensteak mit Bratensoße dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Geschnetzeltes vom Schwein dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) ² Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu ZucchiniGemüse und Reis 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