

KW 5

Speiseplan 31.01.2022 bis 04.02.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Spätzle ^{A,A1,C} Dessert des Tages	Hot Dog (Geflügel) ^{1,2,4b,6b,7,A,A1,J} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Krautsalat "Mayo" ^{2,7c,C,F,J} Wedges Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A,A1}	Hühnerfrikassee ^G Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Schweineschnitzel ^{A,A1} Bratensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gurkensalat ^{2,G,G1} Kartoffeln Obst der Saison	Fischnuggets ^{A,A1,C,D,G,G1} Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Überbackene Maultaschen ^{A,A1,C,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Kartoffelrösti Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A,A1,C} Schnittlauchsoße ^G Balkangemüse Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Germknödel ^{A,A1,C,G,G1} Vanillesoße ^{G,G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel ^{G,G1} Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Rigatoni ^{A,A1} Pestosoße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Tagliatelle ^{A,A1,C} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Farfalle ^{A,A1} Sojabolognese ^{3,F,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Käsetortellini ^{A,A1,G,G1} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Kartoffelrösti Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff; (4b) mit Süßungsmittel; (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit Phosphat; (7c) mit Zuckerarten und Süßungsmittel 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; (J) Senf 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 6

Speiseplan 07.02.2022 bis 11.02.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschenkel Bratensoße Mais Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Chili con Carne Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Brötchen ^{1,3,A,A1,A2,A3}	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fusilli ^{A,A1} Dessert des Tages	Rinderfrikadelle ^{A,A1,C} Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kroketten ^{G,G1} Obst der Saison	Gebratenes Seelachsfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A,A1,C,G} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A,A1}	Rührei ^{C,G,G1,I} Rahmspinat ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Gemüselasagne ^{A,A1,G,I} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Gemüsebratling ^{3,A,A1,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer ^{A,A1,C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Bunte Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Gabelspaghetti ^{A,A1} Zucchini-Soße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Tagliatelle ^{A,A1,C} Brokkolis-Soße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Farfalle ^{A,A1} Gemüsesoße ^{G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A,A1} Tomaten-Curry-Soße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hähnchenschenkel Bratensoße Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Chili con Carne Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Putensteak Tomatensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ 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 Gersteerzeugnisse; (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 7

Speiseplan 14.02.2022 bis 18.02.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A,A1} Rahmsoße ^{G,G1} Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ¹ Zaziki ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Krautsalat ¹ Wedges Obst der Saison	Fischfrikadelle ^{A,A1,D,G,G1} Remouladensoße ^{C,J} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelsalat ^{2,J} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Bratwurst (Schwein) Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelpüree ^{G,G1} Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Grießbrei ^{A,A1,G} Kirschsoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages Zimt und Zucker	Kartoffel- Gemüseauflauf ^{A,A1,C,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A,A1,C} Kräutersoße ^G Mais Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Vegetarischer Burger ^{A,A1,C,I,K} Dip ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Wedges Obst der Saison	Eieromelette ^{C,G,G1} Rahmspinat ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Tagliatelle ^{A,A1,C} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Spaghetti ^{A,A1} Sojabolognese ^{3,F,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Farfalle ^{A,A1} Zucchini-soße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Ravioli ^{A,A1,G,G1} Pestosoße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Fusilli ^{A,A1} Gemüesoße ^{G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Kartoffelrösti Tomatensoße Brokkoli Salat vom Buffet Dessert des Tages	Putensteak Bratensoße Salat vom Buffet Krautsalat ¹ Reis Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Mais Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Bratwurst (Schwein) Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) 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; (J) Senf 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 8

Speiseplan 21.02.2022 bis 25.02.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindswurst ^{1,2,7,I,J} Curry- Dip ^I Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Bratkartoffeln Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A,A1,D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelpüree ^{G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Putensteak Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemüsereis Obst der Saison	Nudelaufwurf (Rind) ^{A,A1,G,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Brokkoli Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kartoffelgratin ^{G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Gefüllte Paprika ^{2,A,A5,G,G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,G,G1} Vanillesoße ^{G,G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Gnocchi ^C Bärlauchsoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Gemüsepfanne Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Penne ^{A,A1} Tomaten-Curry-Soße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A,A1,C} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Gabelspaghetti ^{A,A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Fusilli ^{A,A1} Spinatsoße ^G Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{2,C,G,G1}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rindswurst ^{1,2,7,I,J} Curry- Dip ^I Salat vom Buffet Bratkartoffeln Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Putensteak Bratensoße Salat vom Buffet Gemüsereis Obst der Saison	Gnocchi ^C Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Brokkoli Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff; (7) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und-erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (C) Eier und-erzeugnisse; (D) Fisch und-erzeugnisse; (G) Milch und-erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie und-erzeugnisse; (J) Senf 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.