

KW 19	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 ^{A, A1} Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, A1, D} Remouladensoße ^{C, J} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelsalat ^{J, 2} Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}	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} Kirschoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages Zimt und Zucker	Rote Beete Puffer ^{A, A1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Taboulé CousCous ^{A, A1, G, G1} Obst der Saison	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}	Falafelburger ^{A, A1, K, 2} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} 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 ^{C, G, G1, 2}	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Brokkolissoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Fusilli ^{A, A1} Pestosoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ¹ Salat vom Buffet Krautsalat ¹ Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Remouladensoße ^{C, J} Salat vom Buffet Kartoffelsalat ^{J, 2} Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Bratwurst (Schwein) Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl

(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, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesamsamen und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff

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 Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Curry- Dip ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Bratkartoffeln Obst der Saison	Mediterranes Fischfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}	Hirtenrolle ^{A, A1, C, F, G, G1} Zaziki ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Tomatenreis Obst der Saison	Nudelauf (Rind) ^{A, A1, G, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Erbsensuppe ^I Geflügel Würstchen ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl Gemüsebaguette ^{A, A1, A3, G, G1, J, 3}
Menü 2 - Vegetarisch	Gnocchi ^C Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Kaiserschmarrn ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	2 gekochte Eier ^C Grüne Soße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Vegetarische Bratwurst ^{F, I} Tomatensoße Brokkoli Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1, C} Brokkolissoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}	Gabelspaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Fusilli ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Pestosoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl Hartkäse ^{C, G, G1, 2}
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Curry- Dip ^I Salat vom Buffet Bratkartoffeln Obst der Saison	Mediterranes Fischfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Sojabolognese ^{F, I} Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Erbsensuppe ^I Geflügel Würstchen ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Seife und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (I) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

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 Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

Änderungen vorbehalten

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch		
Menü 1	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Bratkartoffeln Obst der Saison	Backfisch ^{A, A1, D, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}		
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Jägertopf ^{G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Tagliatelle ^{A, A1, C} Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3}		
Menü 3 - Pasta	Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Käsetortellini ^{A, A1, G, G1} Sahnesoße ^{G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1, C} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt ^{G, G1, 3} Hartkäse ^{C, G, G1, 2}		
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Bratkartoffeln Obst der Saison	Mediterranes Fischfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³		

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff

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 Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Piccata vom Hähnchen <small>A, A1, G, G1</small> Tomatensoße Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Tagliatelle <small>A, A1, C</small> Obst der Saison	Cevapcici <small>A, A1, C, J</small> Zaziki <small>G, G1</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Tomatenreis Fruchtjoghurt <small>G, G1, 3</small>	Fischfiguren <small>A, A1, D, G, G1, J</small> Remouladensoße <small>C, J</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Kartoffelsalat <small>J, 2</small> Obst der Saison	Putenschnitzel <small>A, A1</small> Ketchup <small>6b</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Gurkensalat <small>G, G1, 2</small> Kroketten <small>G, G1</small> Dessert des Tages	Fleischbällchen (Schwein) <small>C</small> Tomatensoße Brokkoli Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Pfannekuchen <small>A, A1, C, G, G1</small> Vanillesoße <small>G, G1</small> Apfelmus ¹ Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Obst der Saison	Rührei <small>C, G, G1, I</small> Rahmspinat <small>G, G1</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Kartoffelpüree <small>G, G1</small> Fruchtjoghurt <small>G, G1, 3</small>	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse <small>A, A1, C, G, G1</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Obst der Saison	Falafelbällchen <small>A, A1</small> Kräuterquark <small>G, G1</small> Taboulé CousCous <small>A, A1, G, G1</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Dessert des Tages	Gemüseintopf m. Gabelspaghetti <small>A, A1, I</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Gemischte Dessertauswahl Gemüsebaguette <small>A, A1, A3, G, G1, J, 3</small>
Menü 3 - Pasta	Spaghetti <small>A, A1</small> Käsesoße <small>G</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Obst der Saison Hartkäse <small>C, G, G1, 2</small>	Maccaroni <small>A, A1</small> Brokkolissoße <small>G</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Fruchtjoghurt <small>G, G1, 3</small>	Tagliatelle <small>A, A1, C</small> Sojabolognese <small>F, I</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Obst der Saison	Ravioli <small>A, A1, G, G1</small> Tomatensoße Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Dessert des Tages Hartkäse <small>C, G, G1, 2</small>	Farfalle <small>A, A1</small> Pestosoße <small>G, G1</small> Salat vom Buffet <small>C, G, G1</small> Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Tomatenreis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Remouladensoße <small>C, J</small> Salat vom Buffet Kartoffelsalat <small>J, 2</small> Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Dessert des Tages	Fleischbällchen (Schwein) <small>C</small> Tomatensoße Brokkoli Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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 (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

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 Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.