




# KW44

# Speiseplan 29.09.2018 bis 02.11.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hackbällchen (C)  in Tomatensoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) <sup>1</sup> mit Dillsoße (G) und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Putenschinkensoße <sup>1,2,7</sup> geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchen Nuggets (A1) mit Curry-Dip (I) und Kartoffelbällchen (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Kirschen Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	 Gemüsepfanne dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) dazu Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Erbsengemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Vollkornnudeln (A1) mit Zucchini-Soße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Maccaroni (A1) mit Pesto-Soße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Rigatoni (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) <sup>3</sup> geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Tomatensoße dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrust mit Curry-Dip (I) und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> 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

# KW 45

# Speiseplan 05.11.2018 bis 09.11.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fleischkäse <sup>1,2,7</sup>  mit Zwiebelsoße dazu Bohnen und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Rindfleischburger (A1,C) mit Wedges (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Fischfilet (D) mit Currysoße (G) dazu Asiagemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Vegetarisches Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Tomatenreis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Kartoffel- Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Schupfnudeln (A1,C) mit Kräutersoße (G) und Karotten-Maisgemüse Dessert des Tages	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Maccaroni (A1) mit Brokkolisoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Pestosoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Fusilli (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Fleischkäse <sup>1,2,7</sup>  mit Zwiebelsoße dazu Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti  mit Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>10</sup> 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

# KW46

# Speiseplan 12.11.2018 bis 16.11.2018

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


# KW 47

# Speiseplan 19.11.2018 bis 23.11.2018

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