

KW05

Speiseplan 1.2.2021 bis 5.2.2021

Woche 11	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 Brötchen (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,J) 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 Pesto-Soße (G) 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	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

KW06

Speiseplan 8.2.2021 bis 12.2.2021

12	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-Erbsegemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) ² mit Balkangemüse und Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
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	Gemüse Eintopf (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	Kartoffelrösti mit Zaziki (G) und Kaisergemüse Gemischte Dessertauswahl
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	Spaghetti (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
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-Erbsegemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti  mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse 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

KW07

Speiseplan 15.2.2021 bis 19.2.2021

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbällchen (C)  in Tomatensoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) ¹ mit Dillsoße (G) und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Putenschinkensoße ^{1,2,7} geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchen Nuggets (A1,A3) mit Curry-Dip (I) Kartoffelbällchen (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Kirschen Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	 Gemüsepfanne dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) dazu Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Kräutersoße (G,I) dazu Erbsengemüse und Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Vollkornnudeln (A1) mit Zucchini-Soße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Maccaroni (A1) mit Pesto-Soße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Rigatoni (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	Hackbällchen (C)  mit Tomatensoße dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchenbrust (F) mit Curry-Dip (I) und Kartoffeln 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

KW08

Speiseplan 22.2.2021 bis 26.2.2021

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