




KW06 Speiseplan 04.02.2019 bis 08.02.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenschnitzel (A1) mit Pilzsoße 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 Sahnsoße (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 mit Pilzsoße und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit 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

KW07

Speiseplan 11.02.2019 bis 15.02.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleischfrikadelle (A1,C) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) mit Kartoffelsalat (J) ² und Remouladensoße (C,J) Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße mit Bohnen und Kartoffeln 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-	Gefüllte Zucchinihälfte (G) ² mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ 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) 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- Zucchini-soße 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	Zucchini-Kartoffelpfanne Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes  vom Schwein dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße mit Bohnen und Kartoffeln 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

KW08

Speiseplan 18.02.2019 bis 22.02.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1) mit Rahmsoße (G)  dazu Kaisergemüse und Kroketten (G) Dessert des Tages	Linseneintopf mit Gemüse und Rindfleisch (I) dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet auf Mangosoße (G) mit Asiagemüse und Basmatireis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Möhregemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) an Tomatensoße mit Erbsen und Reis Dessert des Tages	Gnocchi (C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Zwetschgen dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Vegetarisches Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Brokkolissoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fusilli (A1)  mit Napolisoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleischleinlage Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet mit Asiagemüse und Basmatireis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Möhregemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit 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

KW09

Speiseplan 25.02.2019 bis 01.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gefüllte  Paprika (A1,C,G) mit Tomatensoße dazu Kräuterreis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Bratwurst (G,J) ¹  mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) ¹ und Kartoffelpüree (G) Dessert des Tages	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Fruchtcocktail ³ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Gratinierter Blumenkohl mit Butterbrösel (A1,G) und Kräuterkartoffeln Dessert des Tages	Kartoffel- Zucchini pfanne  mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Vollkornnudeln (A1) mit Tomatensugo ¹⁰ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Penne (A1) mit Pestosoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Spaghetti (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 Tomatensoße und Kräuterreis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) ¹ und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und 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

KW10 Speiseplan 04.03.2019 bis 08.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (A1,D,G) mit Rahmspinat (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Spätzle (A1,C) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) ² mit Kaisergemüse und Reis 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-	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Blumenkohl- Käsemedaillon (A1,G) mit Zaziki (G) und Tomatenreis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Cous-Cous (A1,G) mit Tomaten- Paprikagemüse und Kräuterquark (G) Obst der Saison	Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Pilzsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Penne (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Maccaroni (A1)  mit Gemüsebolognese (I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Zucchinisoße (G) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Karotten und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Putensteak mit Curry-Dip (I) und 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

KW11

Speiseplan 11.03.2019 bis 15.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinerückensteak (C) mit Senfsoße (J)  dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Penne Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtojoghurt	Geflügel-Gyros (I) mit Zaziki (G) und Krautsalat ¹ dazu Wedges (A1) Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Reis Dessert des Tages	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) ¹ mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) ² Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gnocchi (C) mit Zucchini-Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Gefüllte Paprika (A1,G) ² mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtojoghurt	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Kartoffel-Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Tomatensoße 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 Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Penne (A1) mit Pesto-Soße (G) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtojoghurt	Spaghetti (A1)  mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Farfalle (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenbrust mit Soße dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Bologneseplatte vom Rind (I) dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtojoghurt	Geflügel-Gyros (I) mit Krautsalat ¹ dazu Reis Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtojoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) ² 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