

# KW38

# Speiseplan 17.9.2018 bis 21.9.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> 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) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) <sup>2</sup> mit Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I) <sup>1,2,7</sup> mit Pommes Frites Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelsmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Blumenkohl-Käsemedaillon (A1,G) mit Zaziki (G) und Tomatenreis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> 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) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Pilzsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Maccaroni (A1) mit Gemüsebolognese (I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Zucchini-Soße (G) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Karotten und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Putensteak mit Curry-Dip (I) und Pommes Frites 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

# KW39

# Speiseplan 24.9.2018 bis 28.9.2018

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

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 42

# Speiseplan 15.10.2018 bis 19.10.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel (A1) mit Rahmsauce (G)  dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Möhren-Lauchgemüse und Reis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I,J) <sup>1,2,7</sup> mit Pommes Frites Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini-Paprikagemüse und Tomatensoße Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Balkangemüse und Curryreis (G) Obst der Saison	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott <sup>3</sup> dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Pestosoße (G) 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 Sahneseife (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Farfalle (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C) mit Bratensoße  dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet 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 <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

# KW43

# Speiseplan 22.10.2018 bis 26.10.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Reis Obst der Saison	Nudelaufwurf mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) <sup>2</sup> mit Balkangemüse und Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -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	Gemüseintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Dessert des Tages	Milchreis (G) mit Aprikosenkompott dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Kartoffelrösti mit Zaziki (G) und Kaisergemüse Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Tomatensugo Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (G,C) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (G,C) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Fischfilet (D) mit Tomatensugo und Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) und Gemüse Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln Obst der Saison	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet <sup>10</sup> 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