


KW24

Speiseplan 11.06.2019 bis 14.06.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfingstmontag	Putenschnitzel (A1) mit Balkangemüse Kartoffelbällchen (A1,C,G) und Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison	Rinderragout dazu Kohlrabigemüse und Spätzle (A1,C) Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee (G) mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersoße (G) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-		Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Kräutersoße (G) dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ 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-		Maccaroni (A1) mit Gemüsecurry (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Gemüsesoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Penne (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei		Putensteak mit Bratensoße dazu Balkangemüse und Reis Obst der Saison	Rinderragout dazu Karottengemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Zucchini und Kartoffeln 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

KW25

Speiseplan 17.06.2019 bis 19.06.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Nuggets (A1,A3) mit Curry-Dip (I) und Wedges (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Schweinefrikadelle (A1,C) mit Zwiebelsoße  dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Fronleichnam	Beweglicher Ferientag
Menü 2 -Vegetarisch-	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Gefüllte Zucchini (G) ² mit Currysoße (G) dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschoße und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison		
Menü 3 -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1)  mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison		
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüserais Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu 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

KW26

Speiseplan 24.06.2019 bis 28.06.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1) mit Rahmsoße (G)  dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2) ^{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) 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 Pestosoße (G) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahneseoße (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