

KW04

Speiseplan 22.01.2018 bis 26.01.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderhackröllchen (A1,C,J) mit Zaziki (G) und Djuvecreis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Putenschnitzel (A1) mit Balkangemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersoße (G) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee (G) mit Erbsen dazu Reis (A1) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Rinderragout dazu Kohlrabigemüse (G) und Spätzle (A1,C) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Rahmsoße (G) dazu Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	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 mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Potato Wedges (A1) mit Kräuterquark (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Gemüsecurry (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Gemüsesoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Penne (A1) mit Paprikasoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Spinatsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln (I) Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Balkangemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Rinderragout dazu Karottengemüse und Kartoffeln Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

Zusatzstoffe:

1 = mit 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



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 Kreuzkontaminati

KW05

Speiseplan 29.01.2018 bis 02.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüsereis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Rindfleischstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gefüllte Zucchini (G) ² mit Currysoße (G) dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschoße und Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Gekochte Eier (C) mit Senfsoße (G,J) und Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Sojabolognese (F,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüsereis Salat Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Rinderstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salat Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

Zusatzstoffe:

1 = mit 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

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 05.02.2018 bis 09.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1)  mit Rahmsauce (G) dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1) ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) 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) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini-Paprikagemüse und Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Balkangemüse und Curryreis (G) Obst der Saison	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott ³ dazu Zimt und Zucker Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Penne (A1) mit Pestosoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahnesoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Paprikasoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) 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 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 Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

Zusatzstoffe:

1 = mit 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

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 12.02.2018 bis 16.02.2018

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

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

Zusatzstoffe:

1 = mit 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

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