


KW08

Speiseplan 19.02.2018 bis 23.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbällchen (C)  in Tomatensoße dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) ¹ mit Dillsoße (G) und Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtojoghurt	Spaghetti (A1) mit Putenschinkensoße ^{1,2,7} geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Hähnchen Nuggets (A1) mit Curry-Dip (I) und Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Kirschen Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gemüsepfanne dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) dazu Kräuterquark Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtojoghurt	Gekochte Eier (C) mit Senfsoße (G,J) und Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Erbsengemüse und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vollkornnudeln (A1) mit Zucchinisoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtojoghurt	Maccaroni (A1) mit Pestosoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Rigatoni (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Tomatensoße dazu Reis Salat laktosefreier Fruchtojoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat laktosefreier Fruchtojoghurt	Gekochte Eier (C) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffeln Salat Obst der Saison	Hähnchenbrust mit Curry-Dip (I) und 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

KW09

Speiseplan 26.02.2018 bis 02.03.2018

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

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

KW10

Speiseplan 05.03.2018 bis 09.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenschnitzel (A1) mit Pilzsoße und Kroketten (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fischstäbchen (A1,D) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Schweinegulasch  mit Kaisergemüse und Gabelspaghetti (A1,C) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Currywurst vom Rind (I,J) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Lasagne vom Rind (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gefüllte Paprika (A1,G) ² mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Potato Wedges (A1) mit Schnittlauchquark (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Fusilli (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² 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	Maccaroni (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Vollkornnudeln (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenbrust mit Pilzsoße und Kartoffeln Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Erbsen und Kartoffeln Salat Obst der Saison	Geschnetzeltes vom Rind mit Reis Salat mit Dressing (C,G,J) laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Curry-Dip (I) und Pommes Frites Salat Obst der Saison	Schweinegulasch  mit Kaisergemüse und Reis 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

KW11

Speiseplan 12.03.2018 bis 16.03.2018

	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) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) 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 mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gefüllte Zucchinihälfte (G) ² mit Tomatensoße und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Eieromelette (C,G) dazu Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Himbeersoße und Apfelsmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Mediterrane Gemüsepfanne mit Peperoni, Oliven und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Penne (A1) mit Sahnesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Tomaten- Zucchini- soße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Vollkornnudeln (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Zucchini-Kartoffelpfanne Salat Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  dazu Reis Salat Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße mit Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Mediterrane Gemüsepfanne mit Peperoni, Oliven und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt

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