



KW22

Speiseplan 28.05.2018 bis 01.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenschnitzel (A1) mit Pilzsoße und Spätzle (A1,C) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Fischstäbchen (A1,D) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Schweinegulasch  mit Kaisergemüse und Gabelspaghetti (A1,C) Fruchtjoghurt	Fronleichnam	Beweglicher Ferientag
Menü 2 -Vegetarisch-	Gefüllte Paprika (A1,G) ² mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt		
Menü 3 -Pasta-	Fusilli (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahnsoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt		
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		

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 = 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

KW23 Speiseplan 04.06.2018 bis 08.06.2018

	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) Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  dazu Reis Salat vom Buffet (C,G) 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) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gefüllte Zucchinihälfte (G) ² mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G) 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) ¹⁰ Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Himbeersoße und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Gemüsepfanne  mit Peperoni, Oliven und Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Penne (A1) mit Sahneseße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fusilli (A1)  mit Tomaten- Zucchini-soße Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Vollkornnudeln (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) 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  mit Peperoni, Oliven 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 = 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
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



KW24

Speiseplan 11.06.2018 bis 15.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1)  mit Rahmsoße (G) dazu Kaisergemüse und Kroketten (G) Erdbeerquark 	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleisch dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Fruchtojoghurt	Hähnchenbrustfilet mit Mangosoße (G) dazu Asiangemüse und Basmatireis frische Erdbeeren 	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Möhrengemüse und Kartoffeln Fruchtojoghurt	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) an Tomatensoße mit Erbsen und Reis Erdbeerquark 	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Erdbeer-  Rhabarberkompott Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtojoghurt	Gnocchi (C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ frische Erdbeeren 	Milchreis (G) mit Erdbeersoße  und Zimt- Zuckermischung Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtojoghurt	Eieromelette (C,G) mit Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Brokkolissoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Erdbeerquark 	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtojoghurt	Tagliatelle (A1,C) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ frische Erdbeeren 	Fusilli (A1)  mit Napolisoße Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtojoghurt	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtojoghurt	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleischeinlage laktosefreier Fruchtojoghurt	Hähnchenbrustfilet mit Asiangemüse und Basmatireis frische Erdbeeren 	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtojoghurt	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 = mit Antioxidationsmitteln, 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

KW25

Speiseplan 18.6.2018 bis 22.6.2018

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

KW32

Speiseplan 6.8.2018 bis 10.8.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbällchen (C)  in Tomatensoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) ¹ mit Dillsoße (G) und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Putenschinkensoße ^{1,2,7} geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchen Nuggets (A1) mit Curry-Dip (I) und Kartoffelbällchen (A1) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Kirschen Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	 Gemüsepfanne dazu Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) dazu Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Erbsengemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Vollkornnudeln (A1) mit Zucchinisoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Maccaroni (A1) mit Pestosoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Rigatoni (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Tomatensoße dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchenbrust mit Curry-Dip (I) und Kartoffeln 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 = 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
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

KW33

Speiseplan 13.08.2018 bis 17.08.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse ^{1,2,7}  mit Zwiebelsoße dazu Bohnen und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Rindfleischburger (A1,C) mit Wedges (A1) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Fischfilet (D) mit Currysoße (G) dazu Asiagemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Vegetarisches Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Tomatenreis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Kartoffel- Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Schupfnudeln (A1,C) mit Kräutersoße (G) und Karotten-Maisgemüse Dessert des Tages	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Maccaroni (A1) mit Brokkolisoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Pestosoße (G) Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison	Fusilli (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Fleischkäse ^{1,2,7}  mit Zwiebelsoße dazu Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti  mit Apfelmus ¹ 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 = 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