


KW 35	Montag, 28.08.2017	Dienstag, 29.08.2017	Mittwoch, 30.08.2017	Donnerstag, 31.08.2017	Freitag, 01.09.2017
Menü 1	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) Erbsen Reis Obst der Saison	Nudelauflauf mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße Möhren Kartoffeln Obst der Saison	Schweingeschnetzeltes  mit Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Pizza mit Putenschinken (A1,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) Schnittlauchsoße (G) Kartoffeln Obst der Saison	Rührei (C,G,I) Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Milchreis (G) mit Aprikosenkompott Zimt und Zucker Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gemüse Eintopf (I) Kartoffeln Brötchen (A1) ¹ Dessert des Tages	Kartoffelrösti mit Zaziki (G) 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) Obst der Saison	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (G,C) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Fischfilet (D) mit Tomatenragout Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) dazu Gemüse laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße Möhren Kartoffeln Obst der Saison	Schweingeschnetzeltes  mit Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti mit Kaisergemüse Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Beilagensalat gewählt werden ---- Änderungen vorbehalten

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

 = mit Schweinefleisch

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 36	Montag, 04.09.2017	Dienstag, 05.09.2017	Mittwoch, 06.09.2017	Donnerstag, 07.09.2017	Freitag, 08.09.2017
Menü 1	Hackbällchen (C)  in Tomatensoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) ¹ mit Dillsoße (G) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Putenschinkensoße ^{1,2,7} Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Hähnchen Nuggets (A1) mit Curry-Dip (I) Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) Kirschen Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gemüsepfanne dazu Reis Dessert des Tages	Weizen- Gemüserisotto (A1,G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gekochte Eier (C) mit Senfsoße (G,J) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Erbsengemüse 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) Fruchtjoghurt	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 Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße Kaisergemüse Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Gekochte Eier (C) mit Remouladensoße (C,J) Kartoffeln Salat Obst der Saison	Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Curry-Dip (I) Salat Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Beilagensalat gewählt werden ---- Änderungen vorbehalten

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

 = mit Schweinefleisch

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 37	Montag, 11.09.2017	Dienstag, 12.09.2017	Mittwoch, 13.09.2017	Donnerstag, 14.09.2017	Freitag, 15.09.2017
Menü 1	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Paprikasoße Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Soße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Fleischkäse  ^{1,2,7} mit Zwiebelsoße Bohnen Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Rindfleischburger (A1,C) mit Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fischfilet (D) mit Currysoße (G) Asiagemüse Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Vegetarisches Gyros (F,G) Zaziki (G) 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 Vollkornreis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Schupfnudeln (A1,C) mit Kräutersoße (G) Karotten-Maisgemüse Dessert des Tages	Kartoffelpuffer (A1,C) 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 gluten- frei	Schweinesteak  (C) mit Paprikasoße Kartoffeln Salat Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fleischkäse  ^{1,2,7} mit Zwiebelsoße Bohnen Kartoffeln Obst der Saison	Putensteak mit Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Salat Obst der Saison	Kartoffelrösti mit Apfelmus ¹ Salat laktosefreier Fruchtjoghurt

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Beilagensalat gewählt werden ---- Änderungen vorbehalten

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

 = mit Schweinefleisch

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 38	Montag, 18.09.2017	Dienstag, 19.09.2017	Mittwoch, 20.09.2017	Donnerstag, 21.09.2017	Freitag, 22.09.2017
Menü 1	Putenschnitzel (A1) mit Pilzsoße Kroketten (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fischstäbchen (A1,D) mit Kartoffelsalat (J) ² und Remouladensoße (C,J) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Geschnetzeltes vom Rind Gabelspaghetti (A1,C) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Currywurst vom Rind (I) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Schweinegulasch  Kaisergemüse Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gefüllte Paprika (A1,G) ² Tomatensoße Vollkornreis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Kaiserschmarr'n (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelsmus 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) Sahnesoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Maccaroni (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl	Vollkornnudeln (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenbrust mit Pilzsoße Kartoffeln Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Kartoffelsalat (J) ² und Zitrone Salat Obst der Saison	Geschnetzeltes vom Rind Reis Salat mit Dressing (C,G,J) laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Curry-Dip (I) Pommes Frites Salat Obst der Saison	Schweinegulasch  Kaisergemüse Reis Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Beilagensalat gewählt werden ---- Änderungen vorbehalten

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

 = mit Schweinefleisch

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.