


KW 49

Speiseplan 04.12.2017 bis 08.12.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse ^{1,2,7}  mit Zwiebelsoße Bohnen Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Soße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Rindfleischburger (A1,C) mit Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Paprikasoße Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	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 glutenfrei	Fleischkäse ^{1,2,7}  mit Zwiebelsoße Bohnen Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Salat Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Paprikasoße 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

KW50

Speiseplan 11.12.2017 bis 15.12.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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	Kaiserschmarrn (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 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

KW51

Speiseplan 18.12.2017 bis 21.12.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleischfrikadelle (A1,C) Kohlrabigemüse (G) Kartoffeln Obst der Saison	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) Kartoffelsalat (J) ² Remouladensoße (C,J) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße Kartoffeln Bohnen Obst der Saison	Wir wünschen schöne Weihnachtsferien!
Menü 2	Gefüllte Zucchinihälfte (G) ² mit Tomatensoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Eieromelette (C,G) dazu Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Kartoffel-Gemüsegratin (G) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Himbeersoße und Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	
Menü 3 -Pasta-	Penne (A1) mit Pilzsoße (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	
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Zucchini-Kartoffelpfanne Salat Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße Erbsen Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  Reis Salat Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße Kartoffeln Bohnen 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

KW03

Speiseplan 15.01.2018 bis 19.01.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügel-Gyros (I) mit Zaziki (G) und Krautsalat ¹ Pommes Frites Obst der Saison	Penne (A1) „Bolognese“ vom Rind (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Schweinerückensteak (C)  mit Senfsoße (J) grüne Bohnen Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Hähnchenschenkel Kaisergemüse Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) ¹ mit Remouladensoße (C,J) Kartoffelsalat (J) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gnocchi (C) mit Zucchini-Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gefüllte Paprika (A1,G) ² mit Tomatensoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Kartoffel-Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Tomatensoße 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) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Penne (A1) mit Pesto-Soße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Sojabolognese (F,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Farfalle (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Geflügel-Gyros (I) mit Krautsalat ¹ Pommes Frites/ Ketchup ⁴ Obst der Saison	Bologneseplatte vom Rind (I) mit Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenbrust mit Soße grüne Bohnen Kartoffeln Obst der Saison	Ratatouillegemüse mit Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) Kartoffelsalat (J) ² 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