



Apfel Aktion



KW 39	Montag, 25.09.2017	Dienstag, 26.09.2017	Mittwoch, 27.09.2017	Donnerstag, 28.09.2017	Freitag, 29.09.2017
Menü 1	Rindfleischfrikadelle (A1,C) mit Bratensoße Karotten- Apfelmüse und Kartoffeln Obst der Saison	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) Kartoffelsalat (J) ² Remouladensoße (C,J) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Schweinesteak  mit karamellisierten Äpfeln dazu Paprikagemüse und Kroketten (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Hähnchenbrustfilet mit Apfel- Balsamico-Soße dazu Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Teigtaschen (A1) mit Rindfleischfüllung Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gefüllte Zucchinihälfte (G) ² mit Tomatensoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit hausgemachtem Apfel- Himbeermus Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Kartoffel-Gemüsegratin (G) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Eieromelette (C,G) dazu Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Kräuterdip (G) und Apfel-Linsensalat (I) Gemischte Dessertauswahl
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	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 Erbsen Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  Reis Salat Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße Kartoffeln Bohnen Obst der Saison	Mediterrane Gemüsepfanne mit Peperoni, Oliven und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt

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 40	Montag, 02.10.2017	Dienstag, 03.10.2017	Mittwoch, 04.10.2017	Donnerstag, 05.10.2017	Freitag, 06.10.2017
Menü 1	Schweineschnitzel (A1) ¹  an Rahmsauce (G) mit Kaisergemüse Kartoffeln Dessert des Tages	Feiertag	Hähnchenbrustfilet auf Mangosauce (G) mit Asiagemüse Reis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seehechtfilet (A1,D,G) an Dillsauce(G) mit Möhrengemüse Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gemüsebratling (A1,A4,A5,,C,G,I,K) an Tomatensauce mit Erbsen und Reis Dessert des Tages		Griesbrei (A1,G) mit Zwetschgen und Zimt und Zucker Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Vegetarisches Gyros (F,G) Zaziki (G) Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 Pasta	Vollkornnudeln (A1) mit Brokkolisauce (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages		Tagliatelle (A1,C) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsauce (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak  (C) mit Bratensauce Kaisergemüse Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt		Hähnchenbrustfilet mit Asiagemüse Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensauce Möhrengemüse Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat 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 43	Montag, 23.10.2017	Dienstag, 24.10.2017	Mittwoch, 25.10.2017	Donnerstag, 26.10.2017	Freitag, 27.10.2017
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	Bolognese-Pfanne 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 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 44	Montag, 30.10.2017	Dienstag, 31.10.2017	Mittwoch, 01.11.2017	Donnerstag, 02.11.2017	Freitag, 03.11.2017
Menü 1	Rinderhackröllchen (A1,C,J) mit Zaziki (G) Djuvecreis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Putenschnitzel (A1) mit Balkangemüse Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison	Fischstäbchen (A1,D) mit Tomatensoße Erbsen Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Gemüse Zartweizen (A1) Obst der Saison	Rinderragout mit Erbsen Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Rahmsoße (G) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) an Kräutersoße (G) Kaisergemüse Reis Obst der Saison	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) Kräuter-Dip (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Kaiserschmarr'n (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Aprikosenkompott 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 Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Gemüse Reis Obst der Saison	Rinderragout mit Erbsen Kartoffeln 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