


KW 07	Montag, 13.02.2017	Dienstag, 14.02.2017	Mittwoch, 15.02.2017	Donnerstag, 16.02.2017	Freitag, 17.02.2017
Menü 1	Geflügel-Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Krautsalat Pommes Frites Obst der Saison	Penne „Bolognese“ (A,F) vom Rind geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Schweinerückensteak (C)  mit Senfsoße (J) Grüne Bohnen Kartoffelpüree (G) ¹ Obst der Saison	Hähnchenschenkel Kaisergemüse Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fischfrikadelle (A,C,F,G,D) mit Remouladensoße (C,J) Kartoffelsalat 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 (A,G) ³ mit Tomatensoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Kartoffelpuffer (A,C) mit Apfelmus Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Kartoffel- Gemüseauflauf (A,C,G) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel ^{2,3} (A,C,G) mit Currysoße (G) Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 Pasta	Penne (A) mit Pesto-Soße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Maccaroni (A) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Spaghetti (A) mit Sojabolognese (F,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Fusilli (A) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Farfalle (A) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Geflügel-Gyros (F) mit Krautsalat Pommes Frites/ Ketchup Obst der Saison	Bolognese-Pfanne vom Rind mit Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenbrust mit grünen Bohnen Kartoffeln Obst der Saison	Ratatouillegemüse mit Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) Kartoffelsalat ² 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:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, 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 kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Diätbüro (Tel.: 06195-677718 in der Zeit von 7.00 bis 14.30 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

KW 08	Montag, 20.02.2017	Dienstag, 21.02.2017	Mittwoch, 22.02.2017	Donnerstag, 23.02.2017	Freitag, 24.02.2017
Menü 1	Rinderhackröllchen (A,C,J) mit Zaziki (G) Djuvecreis ^{1,4} Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Putenschnitzel (A) mit Balkangemüse Pommes Frites mit Mayonnaise (C) Obst der Saison	Fischstäbchen (A,D) mit Tomatensoße Erbsen Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Gemüse Zartweizen (A) Obst der Saison	Rinderragout mit Erbsen Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gemüseauflauf (A,G,C) mit Rahmsoße (G) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Gemüsebratling (A,C,G,I,K) an Kräutersoße (G) Kaisergemüse Reis Obst der Saison	Weizen-Gemüserisotto (A,G) Kräuter-Dip (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Kaiserschmarr'n (A,C,G) mit Vanillesoße(G) ³ und Aprikosenkompott Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Potato Wedges (A) mit Kräuterquark (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 Pasta	Tagliatelle (A) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse ² (G,C) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Maccaroni (A) mit Gemüsecurry (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Spaghetti (A) mit Gemüsesoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Penne (A) mit Paprikasoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Farfalle (A) 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 mit Mayonnaise (C) 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:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, 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 kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Diätbüro (Tel.: 06195-677718 in der Zeit von 7.00 bis 14.30 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

KW 09	Montag, 27.02.2017	Dienstag, 28.02.2017	Mittwoch, 01.03.2017	Donnerstag, 02.03.2017	Freitag, 03.03.2017
Menü 1	Hähnchenschenkel Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Schweinefrikadelle (A,C)  mit Zwiebelsoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Paniertes Seelachsfilet (A,D,G) mit Dillsoße (G) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Rinderstreifen in Paprikasoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Schweinesteak (C)  auf Rahmsoße (G) Kartoffeln Kaisergemüse Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Pfannkuchen (A,C) mit Kirschoße und Apfelmus Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gefüllte Zucchini (G) ³ mit Currysoße (G) Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gekochte Eier (C) in Senfsoße (G,J) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Kartoffel- Blumenkohlaufauf (A,C,G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 Pasta	Tagliatelle (A) mit Kräutersoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Spaghetti (A) mit Bärlauchsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Farfalle (A) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Penne (A) mit Käsesoße (I) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fusilli (A) mit Sojabolognese (F,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel Pommes Frites Salat Obst der Saison	Putensteak mit Zwiebelsoße Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünsteter Fisch (D) mit Kartoffeln und Zitrone Salat Obst der Saison	Rinderstreifen in Paprikasoße Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Schweinesteak  (C) mit Bratensoße Kartoffeln Kaisergemüse 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:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, 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 kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Diätbüro (Tel.: 06195-677718 in der Zeit von 7.00 bis 14.30 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

KW 10	Montag, 06.03.2017	Dienstag, 07.03.2017	Mittwoch, 08.03.2017	Donnerstag, 09.03.2017	Freitag, 10.03.2017
Menü 1	Schweineschnitzel ^{2,1} (A)  an Rahmsoße (G) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind Brötchen (A,C) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet auf Bratensoße mit Möhren-Lauchgemüse Reis Fruchtjoghurt	Seelachsfilet im Backteig (A,D,G) mit Remouladensoße (C,J) Erbsen Kartoffeln Obst der Saison	Currywurst vom Rind (G,I,J) mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Schupfnudeln (A,C) mit Gemüse und Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A,C,G) ^{2,3} Balkangemüse Curryreis Obst der Saison	Grießbrei (A,G) mit Fruchtkompott Zimt und Zucker Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A) mit Kräuter-Dip (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gemüsemaultaschen (A,C,G) mit Gemüsestreifen (I) in Brühe (I) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 Pasta	Tortellini mit Käsefüllung (A,G,C) in Sahnesoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Penne (A) mit Pestosoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Vollkornnudeln (A) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Farfalle (A) mit Paprikasoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Tagliatelle (A) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Erbsen Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Chili con Carne vom Rind mit Reis Salat Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet auf Bratensoße mit Möhren-Lauchgemüse Reis laktosefreier Fruchtjoghurt(G)	Fischfilet (D) mit Paprikasoße Kartoffeln Erbsen Obst der Saison	Putenbrust mit Curry-Dip (I) Pommes Frites 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:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, 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 kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Diätbüro (Tel.: 06195-677718 in der Zeit von 7.00 bis 14.30 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.