

KW18

Speiseplan 30.04.2018 bis 04.05.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1)  mit Rahmsoße (G) dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	1. Mai -Feiertag-	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Möhren- Lauchgemüse und Reis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I,J) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini- Paprikagemüse und Tomatensoße Dessert des Tages		Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott ³ dazu Zimt und Zucker Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages		Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahnesoße (G,I) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Farfalle (A1)  mit Paprikasoße Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Käsesoße (G) Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt		Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Möhren- Lauchgemüse und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Paprikasoße dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Putenbrust mit Curry-Dip (I) dazu Pommes Frites Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

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

KW19

Speiseplan 07.05.2018 bis 11.05.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Reis Obst der Saison	Nudelauflauf mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln Dessert des Tages	Christi Himmelfahrt	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) ² mit Balkangemüse und Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Schnittlauchsoße (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Rührei (C,G,I) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1) ¹ Dessert des Tages		Kartoffelrösti mit Zaziki (G) und Kaisergemüse Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Tomatensugo Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Bärlauchsoße (G) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (G,C) ² Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages		Spaghetti (A1) mit Käsesoße (G) Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Fischfilet (D) mit Tomatensugo und Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) und Gemüse Salatauswahl vom Buffet laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt		Kartoffelrösti  mit Kaisergemüse Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

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

KW20

Speiseplan 14.05.2018 bis 18.05.2018

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

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

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

KW 21

Speiseplan 21.05.2018 bis 25.05.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfingstmontag	Hähnchenschenkel mit Soße dazu Reis Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Rindfleischburger (A1,C) mit Wedges (A1) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Fischfilet (D) mit Currysoße (G) dazu Asiagemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-		Kartoffel- Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Kräuter-Dip (G) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Tomatensoße und Vollkornreis Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Schupfnudeln (A1,C) mit Kräutersoße (G) und Karotten-Maisgemüse Dessert des Tages	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus ¹ Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-		Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Pestosoße (G) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Fusilli (A1)  mit Paprikasoße Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei		Hähnchenschenkel mit Soße dazu Reis Salatauswahl vom Buffet laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Vollkornreis Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salatauswahl vom Buffet laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti  mit Apfelmus ¹ Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

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