

# KW12

# Speiseplan 19.03.2018 bis 23.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel (A1)  mit Rahmsoße (G) dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleisch dazu Brötchen (A1) <sup>1</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet auf Mangosoße (G) mit Asiagemüse und Basmatireis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Möhrengemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Wir wünschen schöne Osterferien!
<b>Menü 2</b> <b>-Vegetarisch-</b>	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) an Tomatensoße mit Erbsen und Reis Dessert des Tages	Gnocchi (C) mit Bärlauchsoße (G) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Zwetschgen dazu Zimt und Zucker Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Vegetarisches Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	
<b>Menü 3</b> <b>-Pasta-</b>	Vollkornnudeln (A1) mit Brokkolissoße (G) Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Fusilli (A1)  mit Napolisoße Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	
<b>Menü 4</b> <b>laktose- und glutenfrei</b>	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleischeinlage Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet mit Asiagemüse und Basmatireis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln Obst der Saison	

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

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

### 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

### 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

# KW15

# Speiseplan 09.04.2018 bis 13.04.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinerückensteak (C)  mit Senfsoße (J) dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Penne Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Geflügel-Gyros (I) mit Zaziki (G) und Krautsalat <sup>1</sup> dazu Pommes Frites Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Soße dazu Kaisergemüse und Reis Dessert des Tages	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) <sup>1</sup> mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b>	Gnocchi (C) mit Zucchini- Tomatensoße Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Gefüllte Paprika (A1,G) <sup>2</sup> mit Tomatensoße und Reis Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus <sup>1</sup> Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Kartoffel- Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Tomatensoße Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Currysoße (G) und Reis Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3 -Pasta-</b>	Penne (A1) mit Pestosoße (G) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1)  mit Sojabolognese (F,I) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Farfalle (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>	Hähnchenbrust mit Soße dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Bologneseplatte vom Rind (I) dazu Reis Salatauswahl vom Buffet laktosefreier Fruchtjoghurt	Geflügel-Gyros (I) mit Krautsalat <sup>1</sup> dazu Pommes Frites und Ketchup <sup>4</sup> Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Soße dazu Kaisergemüse und Reis Salatauswahl vom Buffet laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> Obst der Saison

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

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

#### 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

#### 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

# KW16

# Speiseplan 16.04.2018 bis 20.04.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rinderhackröllchen (A1,C,J) mit Zaziki (G) und Djuvecreis Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Putenschnitzel (A1) mit Balkangemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) <sup>3</sup> Obst der Saison	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersoße (G) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee (G) mit Erbsen dazu Reis (A1) Obst der Saison	Rinderragout dazu Kohlrabigemüse (G) und Spätzle (A1,C) Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2 -Vegetarisch-</b>	Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Rahmsoße (G) dazu Kartoffeln Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Kräutersoße (G) dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus <sup>1</sup> Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Potato Wedges (A1) mit Kräuterquark (G) Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3 -Pasta-</b>	Tagliatelle (A1,C) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Gemüsecurry (G) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Gemüsesoße (G,I) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Penne (A1)  mit Paprikasoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Spinatsoße (G) Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>	Gemüseintopf  mit Kartoffeln (I) Salatauswahl vom Buffet laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Balkangemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) <sup>3</sup> Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Rinderragout dazu Karottengemüse und Kartoffeln 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 Kreuzkontaminati

# KW17

# Speiseplan 23.04.2018 bis 27.04.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüserais Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Zwiebelsoße dazu Reis Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Rindfleischstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> <b>-Vegetarisch-</b>	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Gefüllte Zucchini (G) <sup>2</sup> mit Currysoße (G) dazu Reis Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschsoße und Apfelmus <sup>1</sup> Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Gekochte Eier (C) mit Senfsoße (G,J) und Kartoffeln Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> <b>-Pasta-</b>	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Farfalle (A1)  mit Tomatensoße Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Sojabolognese (F,I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> <b>laktose- und glutenfrei</b>	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüserais Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Rinderstreifen in Paprikasoße dazu Reis 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