





KW 25	Montag, 19.06.2017	Dienstag, 20.06.2017	Mittwoch, 21.06.2017	Donnerstag, 22.06.2017	Freitag, 23.06.2017
Menü 1	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Paprikasoße Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Soße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Fleischkäse  ^{1,2,7} mit Zwiebelsoße Bohnen Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Rindfleischburger (A1,C) mit Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	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 gluten- frei	Schweinesteak  (C) mit Paprikasoße Kartoffeln Salat Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fleischkäse  ^{1,2,7} mit Zwiebelsoße Bohnen Kartoffeln Obst der Saison	Putensteak mit Pommes Frites Mayonnaise (C,J) ³ Salat Obst der Saison	Kartoffelrösti mit Apfelmus ¹ Salat laktosefreier Fruchtjoghurt

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 26	Montag, 26.06.2017	Dienstag, 27.06.2017	Mittwoch, 28.06.2017	Donnerstag, 29.06.2017	Freitag, 30.06.2017
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	Kaiserschmarr'n (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 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 33	Montag, 14.08.2017	Dienstag, 15.08.2017	Mittwoch, 16.08.2017	Donnerstag, 17.08.2017	Freitag, 18.08.2017
Menü 1	Hähnchenschenkel mit Soße Gemüsereis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Schweinefrikadelle (A1,C)  mit Zwiebelsoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Rindfleischstreifen 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 (A1,C,G) mit Kirschsoße und Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gefüllte Zucchini (G) ² 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- Blumenkohlaufguss (A1,C,G) Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 Pasta	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fusilli (A1) mit Sojabolognese (F,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Soße Gemüsereis Salat Obst der Saison	Putensteak mit Zwiebelsoße Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße Kartoffeln Salat Obst der Saison	Rinderstreifen in Paprikasoße Reis 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 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 34	Montag, 21.08.2017	Dienstag, 22.08.2017	Mittwoch, 23.08.2017	Donnerstag, 24.08.2017	Freitag, 25.08.2017
Menü 1	Schweineschnitzel (A1)  an Rahmsoße (G) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind Brötchen (A1) ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet auf Bratensoße mit Möhren-Lauchgemüse Reis Fruchtjoghurt	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) mit Remouladensoße (C,J) Erbsen Kartoffeln Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini-Paprikagemüse und Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ Balkangemüse Curryreis (G) Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott ³ mit Zimt und Zucker Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gemüsemaultaschen (A1,C,G) mit Gemüsestreifen in Brühe (I) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 Pasta	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) in Sahnesoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Penne (A1) mit Pestosoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Vollkornnudeln (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Paprikasoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) 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	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:

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