

<b>KW 21</b>	<b>Montag, 22.05.2017</b>	<b>Dienstag, 23.05.2017</b>	<b>Mittwoch, 24.05.2017</b>	<b>Donnerstag, 25.05.2017</b>	<b>Freitag, 26.05.2017</b>
<b>Menü 1</b>	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	Himmelfahrt Feiertag	beweglicher Ferientag
<b>Menü 2</b>	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschsoße und Apfelmus <sup>1</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Gefüllte Zucchini (G) <sup>2</sup> mit Currysoße (G) Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison		
<b>Menü 3 Pasta</b>	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) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison		
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>	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		

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 22	Montag, 29.05.2017	Dienstag, 30.05.2017	Mittwoch, 31.05.2017	Donnerstag, 01.06.2017	Freitag, 02.06.2017
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel (A1)  an Rahmsoße (G) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind Brötchen (A1) <sup>1</sup> 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) <sup>1,2,7</sup> mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b>	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini-Paprikagemüse und Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> Balkangemüse Curryreis (G) Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott <sup>3</sup> 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
<b>Menü 3 Pasta</b>	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) <sup>2</sup> 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) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>	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

<b>KW 23</b>	<b>Montag, 05.06.2017</b>	<b>Dienstag, 06.06.2017</b>	<b>Mittwoch, 07.06.2017</b>	<b>Donnerstag, 08.06.2017</b>	<b>Freitag, 09.06.2017</b>
<b>Menü 1</b>	<b>Pfingstmontag Feiertag</b>	Nudelaufbau mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße Möhren Kartoffeln Obst der Saison	Schweingeschnetzeltes  Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Pizza mit Putenschinken (A1,G) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b>		Rührei (C,G,I) Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Milchreis (G) mit Aprikosenkompott Zimt und Zucker Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Gemüseintopf (I) Kartoffeln Brötchen (A1) <sup>1</sup> Dessert des Tages	Kartoffelrösti mit Zaziki (G) Kaisergemüse Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3 Pasta</b>		Tagliatelle (A1,C) mit Bärlauchsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (G,C) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (G,C) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Spaghetti (A1) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>		Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) dazu Gemüse laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße Möhren Kartoffeln Obst der Saison	Schweingeschnetzeltes  mit Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti mit 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:**

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

<b>KW 24</b>	<b>Montag, 12.06.2017</b>	<b>Dienstag, 13.06.2017</b>	<b>Mittwoch, 14.06.2017</b>	<b>Donnerstag, 15.06.2017</b>	<b>Freitag, 16.06.2017</b>
<b>Menü 1</b>	Hackbällchen (C)  in Tomatensoße Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) <sup>1</sup> mit Dillsoße (G) Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt	Feiertag	beweglicher Ferientag
<b>Menü 2</b>	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) Kirschen Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Gemüsepfanne dazu Reis Obst der Saison	Weizen- Gemüserisotto (A1,G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt		
<b>Menü 3 Pasta</b>	Spaghetti (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages	Farfalle (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison	Vollkornnudeln (A1) mit Zucchinisoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt		
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>	Schweinesteak  (C) mit Tomatensoße Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße Kaisergemüse Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika Reis 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.