





KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch
Menü 1	Geschnetzeltes (Huhn) Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, A1, D} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages	Schweinegulasch  Prinzessbohnen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fusilli ^{A, A1} Fruchtjoghurt
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Kartoffeleintopf ^l Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages	Kaiserschmarrn ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Käse- Spinattortellini ^{A, A1, G, G1} Sahnesoße ^{G, G1, l} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Penne ^{A, A1} Gemüsebolognese ^l Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Geschnetzeltes (Huhn) Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Kartoffeleintopf ^l Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Dessert des Tages	Schweinegulasch  Prinzessbohnen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (l) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

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 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.



KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderbolognese ^l Fusilli ^{A, A1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Backfisch ^{A, A1, D, G, G1} Remouladensoße ^{C, J} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelsalat ^{J, 2} Fruchtjoghurt	Putengeschnitzeltes Brokkoli Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Schweinefrikadelle ^{A, A1, C}  Paprikasoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Fruchtiges Hähnchencurry ^G Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Ketchup ^{6b} Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Wedges ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Gemüselasagne ^{A, A1, G, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Brokkolissoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Spaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Bunte Nudeln ^{A, A1} Pestosoße ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rinderbolognese ^l Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Remouladensoße ^{C, J} Salat vom Buffet Kartoffelsalat ^{J, 2} Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Schweinerückensteak ^C  Paprikasoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Hähnchenpfanne Karotten Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

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 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ^l Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	2 Hot Dog (Geflügel) ^{A, A1, F, J, 1, 2, 4b, 6b, 7} Krautsalat "Mayo" ^{C, F, J, 2, 7c} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Hühnerfrikassee ^G Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Fruchtjoghurt	Schweineschnitzel ^{A, A1}  Bratensoße Gurkensalat ^{G, G1, 2} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Fischfiguren ^{A, A1, D, G, G1, J} Remouladensoße ^{C, J} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelsalat ^{J, 2} Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Erbsensuppe ^l Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A, A1, C} Schnittlauchsoße ^G Balkangemüse Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Tagliatelle ^{A, A1, C} Sahnesoße ^{G, G1, l} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ^l Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Käse- Spinattortellini ^{A, A1, G, G1} Brokkolissoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Pestosoße ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rinderragout ^l Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Erbsensuppe ^l Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinerückensteak ^C  Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Remouladensoße ^{C, J} Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (l) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten und Süßungsmittel

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

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 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust ^F Ketchup ^{6b} Mais Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Fruchtjoghurt	Schweinegulasch "Szevediner" ^{I, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelklöße ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Bratkartoffeln Obst der Saison	Mediterranes Fischfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Gemüselasagne ^{A, A1, G, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln ^{A, A1} Käsesoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Brokkolissoße ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Tagliatelle ^{A, A1, C} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Farfalle ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Pestosoße ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hähnchenbrust ^F Bratensoße Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinegulasch "Szevediner" ^{I, 1} Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

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 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.