

KW23 Speiseplan 03.06.2019 bis 07.06.2019

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|---|--|---|--|---|
| Menü 1 | Schweinerückensteak (C) mit Senfsoße (J)  dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison | Penne Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtojoghurt | Geflügel-Gyros (I) mit Zaziki (G) und Krautsalat ¹ dazu Wedges (A1) Obst der Saison | Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages | Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) ¹ mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) ² Gemischte Dessertauswahl |
| Menü 2 -Vegetarisch- | Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison | Gefüllte Paprika (A1,G) ² mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtojoghurt | Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison | Kartoffel-Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages | Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl |
| Menü 3 -Pasta- | Penne (A1) mit Pesto-Soße (G) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison | Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtojoghurt | Spaghetti (A1)  mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison | Fusilli (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages | Farfalle (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl |
| Menü 4 laktose- und glutenfrei | Schweinerückensteak (C) mit Bratensoße dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison | Bologneseplatte vom Rind (I) dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtojoghurt | Geflügel-Gyros (I) mit Krautsalat ¹ dazu Reis Obst der Saison | Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtojoghurt | Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) ² Obst der Saison |

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

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

Zusatzstoffe:

1 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, 11 Oberfläche mit Natriumcyanid behandelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 mit Alkohol

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