




KW7

Speiseplan 10.2.2020 bis 14.2.2020

	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 Pestosoße (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 Natamycin 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