

KW18

Speiseplan 27.4.2020 bis 1.5.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2,A3) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Putendönerteller (I) mit Zaziki (G) dazu Krautsalat ¹ und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (A1,D,G) mit Rahmspinat (G) und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) ² mit Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I,J) ^{1,2,7} mit Bratkartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsemautaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Blumenkohl- Käsemedaillon (A1,G) mit Kräuterquark (G) und Tomatenreis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Quarkkälchen (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Cous-Cous (A1,G) mit Tomaten- Paprikagemüse und Kräuterquark (G) Obst der Saison	Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Pilzsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Gemüsebolognese (I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Penne (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Zucchini-soße (G) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putendönerteller (I) dazu Krautsalat ¹ und Reis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Karotten und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Putensteak mit Curry-Dip (I) und Bratkartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ 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