

KW 3

Speiseplan 17.01.2022 bis 21.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes 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 ^{G,G1} Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fusilli ^{A,A1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Rinderlasagne ^{A,A1,A5,G,I} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Hähnchenschinkel Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Kroketten ^{G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Gefüllte Paprika ^{2,A,A5,G,G1} Kräutersoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Reis Obst der Saison	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages Brötchen ^{1,3,A,A1,A2,A3}	Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,G,G1} Vanillesoße ^{G,G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1}	Gemüse Couscous ^{A,A1} Kräuterquark ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Gnocchi ^C Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta	Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Käsetortellini ^{A,A1,G,G1} Sahnesoße ^{G,G1,I} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Dessert des Tages	Penne ^{A,A1} Tomaten-Paprikasoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Fruchtjoghurt ^{3,G,G1} Hartkäse ^{2,C,G,G1}	Farfalle ^{A,A1} Brokkolissoße Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A,A1} Pestosoße ^{G,G1} Salat vom Buffet ^{C,G,G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hähnchengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Putensteak Tomatensoße Brokkoli Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Gnocchi ^C Tomatensoße Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Zusatzstoffe: (1) mit Antioxidationsmittel; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Farbstoff Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und-erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (C) Eier und-erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (G1) Laktose; (I) Sellerie und -erzeugnisse					

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 nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.