

KW 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fusilli ^{A, A1} Dessert des Tages	Hähnchenbrust ^F Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut mit Speck ^{l, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^J Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Jägertopf ^{F, G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Tagliatelle Fruchtjoghurt	Milchreis ^{G, G1} Kirschsoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Zimt und Zucker
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Käse- Spinattortellini ^{A, A1, G, G1} Sahnesoße ^{G, G1, l} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Gemüsebolognese ^l Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Rigatoni ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Hähnchenbrust ^F Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut mit Speck ^{l, 1} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison

(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, (l) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf 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.