varisano Catering & Service

Menüplan

29.09.2025 - 03.10.2025

KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinefrikadelle A, A1, C Blumenkohl "a la creme" G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Kartoffeln Obst der Saison	Fischfilet "Bordelaise" A, A1, D Erbsen Salat vom Buffet C, G, G1 Kartoffelpüree G1 Fruchtjoghurt	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet C, G, G1 Spätzle A, A1, C Obst der Saison	Rinderbolognese I Salat vom Buffet C, G, G1 Fusilli A Dessert des Tages Hartkäse C, G, G1, 2	Feiertag
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, C, G, G1, 3 Ketchup 6b Karotten Salat vom Buffet C, G, G1 Wedges A, A1 Obst der Saison	Chili sin carne F Salat vom Buffet C, G, G1 Brötchen A, A1, A2, A3, 1, 3 Fruchtjoghurt	Pfannekuchen A, A1, C, G, G1 Apfelmus 1 Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet C, G, G1 Reis Dessert des Tages	
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne A, A1 Käsesoße G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Maccaroni A, A1 Brokkolisoße G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Fruchtjoghurt	Spaghetti A, A1 Sojabolognese F, I Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Ravioli A, A1, G, G1 Tomatensoße Salat vom Buffet C, G, G1 Dessert des Tages	
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinerückensteak C Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Chili sin carne F Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt laktosefrei 3	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Rinderbolognese I Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Dessert des Tages	

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

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.