

KW10

Speiseplan 8.3.2021 bis 12.3.2021

| Woche 4 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü 1 | Rindfleischfrikadelle (A1,C) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Obst der Saison | Geschnetzeltes  vom Schwein dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt | Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G,J) mit Kartoffelsalat (J) ² und Remouladensoße (C,J) Dessert des Tages | Hähnchenbrustfilet (F) mit Currysoße (G) dazu ZucchiniGemüse und Reis Obst der Saison | Teigtaschen (A1) mit Rindfleischfüllung dazu Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl |
| Menü 2 -Vegetarisch- | Sojageschnetzeltes (F,G) mit Brokkoligemüse und Gabelspaghetti (A1,C) Obst der Saison | Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt | Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages | Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Himbeersoße und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison | Gemüsepfanne Peperoni, Oliven ¹⁰ und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl |
| Menü 3 -Pasta- | Penne (A1) mit Sahnesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison | Spaghetti (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt | Fusilli (A1)  mit Tomaten- ZucchiniSoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages | Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison | Vollkornnudeln (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl |
| Menü 4 laktose- und glutenfrei | Putensteak mit Bratensoße dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison | Geschnetzeltes  vom Schwein dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt | Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) ² Obst der Saison | Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu ZucchiniGemüse und Reis Obst der Saison | Gemüsepfanne  Peperoni, Oliven ¹⁰ und Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt |

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