






KW43

Speiseplan 22.10.2018 bis 26.10.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Reis Obst der Saison	Nudelauflauf mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) ² mit Balkangemüse und Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Schnittlauchsoße (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Rührei (C,G,I) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Gemüseintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Dessert des Tages	Milchreis (G) mit Aprikosenkompott dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Kartoffelrösti mit Zaziki (G) und Kaisergemüse Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Tomatensugo Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (G,C) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Penne (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (G,C) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Fischfilet (D) mit Tomatensugo und Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) und Gemüse Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren und Kartoffeln Obst der Saison	Schweinegeschnetzeltes mit Reis  Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti  mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse 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