

KW44 Speiseplan 26.10.2020 bis 30.10.2020

Woche 9	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderhackröllchen (A1,C,J) mit Zaziki (G) und Djuvecreis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Putenschnitzel (A1) mit Balkangemüse Kartoffelbällchen (A1,C,G) und Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison	Rinderragout dazu Kohlrabigemüse und Spätzle (A1,C) Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee (G) mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersoße (G) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Eieromelette (C,G) mit Kräutersoße (G) dazu Erbsen-Karottengemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Kräutersoße (G) dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelsmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Potato Wedges (A1) mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Gemüsecurry (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Gemüesoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Penne (A1) mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln (I) Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Balkangemüse und Reis Obst der Saison	Rinderragout dazu Karottengemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Zucchini und Kartoffeln 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