varisano Catering & Service

Menüplan

19.06.2023 - 23.06.2023

KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout I Kohlrabi Salat vom Buffet C, G, G1 Spätzle A, A1, C Dessert des Tages	2 Hot Dog (Geflügel) A, A1, F, J, 1, 2, 4b, 6b, 7 Krautsalat "Mayo" C, F, J, 2, 7c Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison Röstzwiebeln A, A1	Hühnerfrikassee G Erbsen Salat vom Buffet C, G, G1 Reis Fruchtjoghurt	Schweineschnitzel A, A1 Bratensoße Gurkensalat G, G1, 2 Salat vom Buffet C, G, G1 Kartoffeln Obst der Saison	Fischfiguren A, A1, D, G, G1, J Remouladensoße C, J Salat vom Buffet C, G, G1 Kartoffelsalat J, 2 Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Überbackene Maultaschen A, A1, C, G, G1 Tomatensoße Salat vom Buffet C, G, G1 Dessert des Tages	Erbsensuppe I Salat vom Buffet C, G, G1 Brötchen A, A1, A2, A3, 1, 3 Obst der Saison	Schupfnudeln A, A1, C Schnittlauchsoße G Balkangemüse Salat vom Buffet C, G, G1 Fruchtjoghurt	Germknödel A, A1, C, G, G1 Vanillesoße G, G1 Apfelmus 1 Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni A, A1 Tomatensoße Salat vom Buffet C, G, G1 Dessert des Tages	Tagliatelle A, A1, C Sahnesoße G, G1, I Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Farfalle A, A1 Gemüsebolognese I Salat vom Buffet C, G, G1 Fruchtjoghurt	Käse- Spinattortellini A, A1, G, G1 Brokkolisoße G Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Spaghetti A, A1 Pestosoße G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rinderragout I Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Erbsensuppe I Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei 3	Schweinerückensteak C Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen D Remouladensoße C, J Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten 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.