KW20 Speiseplan 13.5.2019 bis 17.5.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1)[1] mit Rahmsoße (G) dazu Kaisergemüse und Kroketten (G) Dessert des Tages	Linseneintopf mit Gemüse und Rindfleisch (I) dazu Brötchen (A1,A2)[1,3] Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) auf Mangosoße (G) mit Asiagemüse und Basmatireis Fruchtjoghurt	Fischnuggets (A1,C,D,G) mit Süß-Sauer-Soße (A1,F) dazu Gemüsereis Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) an Tomatensoße mit Erbsen und Reis Dessert des Tages	Gnocchi (C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Zwetschgen dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Vegetarisches Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Rührei (C,G,I) mit Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Brokkolisoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Fusilli (A1) mit Napolisoße Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C) mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleischeinlage Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu Asiagemüse und Basmatireis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet [10] Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden, die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet

= mit Schweinefleisch = Vegan

Änderungen vorbehalten

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

KW21 Speiseplan 20.5.2019 bis 24.5.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gefüllte Paprika (A1,C,G) mit Tomatensoße dazu Kräuterreis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Spaghetti Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Bratwurst (G,J)[1] mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I)[1] und Kartoffelpüree (G) Dessert des Tages	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Kirschen Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G)[3] mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Gemüseeintopf (I) mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2)[1,3] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Gratinierter Blumenkohl mit Butterbrösel (A1,G) und Kräuterkartoffeln Dessert des Tages	Schupfnudeln (A1,C) mit Schnittlauchsoße (G) und Balkangemüse Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Rigatoni (A1) mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Farfalle (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Vollkornnudeln (A1) mit Tomatensugo[10] geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Penne (A1) mit Pestosoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Spaghetti (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 Tomatensoße und Kräuterreis Salat vom Buffet[10] Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet[10] laktosefreier Fruchtjoghurt	Gemüseeintopf (I) mit Kartoffeln Salat vom Buffet[10] Obst der Saison	Schweinesteak (C) mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I)[1] und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und Reis Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet

= mit Schweinefleisch = Vegan

Änderungen vorbehalten

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

Enthällt 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

KW22 Speiseplan 27.5.2019 bis 31.5.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2)[1,3] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Putendönerteller mit Zaziki (G) dazu Krautsalat und Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (A1,D,G) mit Rahmspinat (G) und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Christi Himmelfahrt -Feiertag-	Currywurst vom Rind (I,J)[1,2,7] mit Bratkartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Blumenkohl- Käsemedaillon (A1,G) mit Kräuterquark (G) und Tomatenreis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Quarkkäulchen (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus [1] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt		Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Pilzsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Maccaroni (A1) mit Gemüsebolognese (I) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Penne (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt		Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet [10] laktosefreier Fruchtjoghurt	Putendönerteller mit Krautsalat und Reis Salat vom Buffet [10] Obst der Saison	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Karotten und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt		Putensteak mit Curry-Dip (I) und Bratkartoffeln Salat vom Buffet [10] 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

KW23 Speiseplan 3.6.2019 bis 7.6.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinerückensteak (C) mit Senfsoße (J) dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison	Penne Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Geflügel-Gyros (I) mit Zaziki (G) und Krautsalat [1] dazu Wedges (A1) Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G)[1] mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J)[2] Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Gefüllte Paprika (A1,G)[2] mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus [1] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Kartoffel-Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G)[3] mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Penne (A1) mit Pestosoße (G) geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Maccaroni (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I)[3] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Farfalle (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinerückensteak (C) mit Bratensoße dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Bolognesepfanne vom Rind (I) dazu Reis Salat vom Buffet [10] laktosefreier Fruchtjoghurt	Geflügel-Gyros (I) mit Krautsalat [1] dazu Reis Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet [10] laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J)[2] 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