COMS

KW 48 Speiseplan 25.11.2019 bis 29.11.2019

	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,J,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 Apfelmus [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 Gemüsesoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Penne (A1) (VEGAN) 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	Gemüseeintopf (VEGAN) 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) = 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

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

KW 49 Speiseplan 2.12.2019 bis 6.12.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Nuggets (A1,A3) mit Curry-Dip (I) und Wedges (A1) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Schweinefrikadelle (A1,C) mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Schweinesteak (C) mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Putengeschnetzeltes mit Paprika dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 **-Vegetarisch-**	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	~~Gefüllte Zucchini (G)[2]~~ ~~mit Currysoße (G)~~ ~~dazu Reis~~ ~~Salat vom Buffet (C,G,J)[10]~~ ~~Fruchtjoghurt~~	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschsoße und Apfelmus [1] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Erbsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln (I) dazu Brötchen (A1,A2,A3)[1,3] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 **-Pasta-**	~~Tagliatelle (A1,C)~~ ~~mit Kräutersoße (G,I)~~ ~~geriebener Hartkäse (C,G)[2]~~ ~~Salat vom Buffet (C,G,J)[10]~~ ~~Obst der Saison~~	Farfalle (A1) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	~~Spaghetti (A1)~~ ~~mit Bärlauchsoße (G)~~ ~~Salat vom Buffet (C,G,J)[10]~~ ~~Obst der Saison~~	Fusilli (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I)[3] ~~geriebener Hartkäse (C,G)[2]~~ ~~Salat vom Buffet (C,G,J)[10]~~ Dessert des Tages	~~Penne (A1)~~ ~~mit Käsesoße (G)~~ Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 **laktose- und glutenfrei**	~~Hähnchenschenkel~~ mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet [10] Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) ~~mit Tomatensoße~~ dazu Erbsen und Kartoffeln ~~laktosefreier Fruchtjoghurt~~	Putensteak mit Zwiebelsoße ~~dazu Reis~~ Salat vom Buffet [10] Obst der Saison	Schweinesteak (C) ~~mit Bratensoße~~ dazu Kaisergemüse und Kartoffeln ~~laktosefreier Fruchtjoghurt~~	~~Putengeschnetzeltes~~ mit Paprika dazu 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

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

KW 50 Speiseplan 9.12.2019 bis 13.12.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1)[1] mit Rahmsoße (G) dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2,A3)[1,3] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu Möhren- Lauchgemüse und Reis Fruchtjoghurt	Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I,J)[1,2,7] mit Pommes Frites Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini- Paprikagemüse und Tomatensoße Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G)[3] mit Balkangemüse und Curryreis Obst der Saison	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Grießbrei (A1,G) mit Fruchtkompott[3] dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Vollkornnudeln (A1) mit Tomaten-Basilikumsoße geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Dessert des Tages	Penne (A1) mit Pestosoße (G) geriebener Hartkäse (C,G)[2] Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) dazu Sahnesoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C) mit Bratensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet[10] Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet (F) mit Bratensoße dazu Möhren- Lauchgemüse und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Paprikasoße dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Putenbrust mit Curry-Dip (I) dazu Pommes Frites 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

KW 51 Speiseplan 16.12.2019 bis 20.12.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischnuggets (A1,C,D,G) mit Süß-Sauer-Soße (A1,F) dazu Gemüsereis Obst der Saison	Nudelauflauf mit Rindfleischbolognese und Käse überbacken (A1,G,I) Salat vom Buffet (C,G,J)[10] Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße Möhren-Erbsengemüse (G) 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,J,K) mit Schnittlauchsoße (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Rührei (C,G,I) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Gemüseeintopf (I) mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2,A3)[1,3] Dessert des Tages	Milchreis (G) mit Kirschsoße 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[10] 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 [10] und Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) und Gemüse Salat vom Buffet [10] laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren-Erbsengemüse 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

KW3 Speiseplan 13.1.2020 bis 17.1.2020

	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) 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

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

KW 4 Speiseplan 20.1.2020 bis 24.1.2020

	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,A3)[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) VEGAN 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) 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

Änderungen vorbehalten

= mit Schweinefleisch

VEGAN = 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

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 Suffite, 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