

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffelpüree ^{GI} Obst der Saison	Geschneitzetes (Huhn) Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzeßbohnen Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Rinderlasagne ^{A, A1, A5, G, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Kartoffeleintopf Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages	Falafelbällchen ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Taboulé CousCous ^{A, A1, G, GI} Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Gnocchi ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Käse- Spinnatortellini ^{A, A1, G, GI} Sahnesoße ^{G, GI, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Penne ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Farfalle ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Obst der Saison	Kartoffeleintopf Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzeßbohnen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (GI) Laktose, (I) Sellere und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart 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 Essenssteilnehmern 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.



Catering & Service

varisano

SKB geschlossen

Menüplan

07.07.2025 - 11.07.2025

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinefrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Obst der Saison	Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffelpüree ^{GI} Fruchthoghurt	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Rinderbolognese ^I Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fusilli ^A Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, GI, 2}	Hähnchen Süß-Sauer ^{A, A1, F, L, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Basmatireis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, M4, C, G, GI, 3} Ketchup ^{6b} Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchthoghurt	Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, GI} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Reis Dessert des Tages	Gemüselasagne ^{A, A1, G, GI, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Macaroni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchthoghurt	Spaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Ravioli ^{A, A1, G, GI} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Bunte Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchthoghurt ³	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Rinderbolognese ^I Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Dessert des Tages	Hähnchenpfanne Karotten Salat vom Buffet Reis Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (GI) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart 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 Essensstehleuten 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.



Catering & Service

varisano

SVB geschlossen

Menüplan

14.07.2025 - 18.07.2025

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Reis Dessert des Tages	Hot Dog (Geflügel) ^{A, A1, J, J1, 2, 4b, 6b, 7} Ketchup ^{6b} Krautsalat "Mayo" ^{c, F, J, 2, 7c} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee ^{g, gi} Erbsen Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffelpüree ^{gi} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Dessert des Tages	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A, A1, c} Gemüsesoße ^{g, gi, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchtjoghurt	Gemknödel ^{A, A1, c, g, gi} Vanillesoße ^{g, gi} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, c, g, gi} Tomatensoße mit Käse überbacken ^g Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Dessert des Tages	Tagliatelle ^{A, A1} Sahnesoße ^{g, gi, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüseolognese ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchtjoghurt	Käse-Spinatortellini ^{A, A1, g, gi} Brokkolisoße ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Schweinerückensteak ^c Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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 Essenssteilnehmern 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.

SVB geschlossen

Menüplan

21.07.2025 - 25.07.2025

KW 30	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust Ketchup ^{8p} Mais Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Reis Obst der Saison	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^e Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchthoghurt	Schweinegulasch "Szegeidner" Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Kartoffeln Dessert des Tages	Rinderfrikadelle ^{A, A1, c} Blumenkohl "a la creme" ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{g, gr} Erbsen Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, c, g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Rührei ^{c, g, gr, l} Rahmspinat ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Kartoffeln Fruchthoghurt	Gemüselasagne ^{A, A1, g, gr, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Dessert des Tages	Blumenkohl- Käsemedaillon ^{A, A1, g, gr} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer ^{A, A1, c} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln ^{A, A1} Käsesoße ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Brokkolissoße ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Fruchthoghurt	Tagliatelle ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Dessert des Tages	Farfalle ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hähnchenbrust Bratensoße Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Putensteak Bratensoße Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchthoghurt laktosefrei ³	Schweinegulasch "Szegeidner" Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Remouladensoße ^{c, j, 1, 2, 3, 4p} Salat vom Buffet Kartoffelsalat ^{1, 2} Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (l) 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

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 Essenssteilnehmern 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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

28.07.2025 - 01.08.2025

Lunchpakete

Lunchpakete

KW 31	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A, A1} Rahmsauce ^{G, G1} Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ¹ Zaziki ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Ketchup ^{8b} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Bratwurst (Schwein) ¹ Bratensauce Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Gratinierter Blumenkohl ^A ^{A1, G, G1} Kräuter-Dip ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Taboulé/CousCous ^{A, A1, G, G1} Dessert des Tages	Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Zimt und Zucker	Sehupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Tagliatelle ^{A, A1} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesauce ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensauce mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Nudeln Tomatensauce Salat vom Buffet Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ¹ Krautsalat ¹ Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Ketchup ^{8b} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet Reis Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerte und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (8b) mit einer Zuckerart 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 Essensstehnehmern 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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

04.08.2025 - 08.08.2025

KW 32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindswurst ^{1, J, 1, 2, 7} Curryketchup ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, GI} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hirtensrolle (Schwein) ^{A, A1} ^{C, F, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Tomatenreis Obst der Saison	Nudelaufauf (Rind) ^{A, A1, G, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Erbsensuppe ¹ Geflügelwener ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, A4, 1, 3} Gemischtes Dessert
	Gnocchi^A Tomatensoße Salat vom Buffet^{C, G, GI} Obst der Saison	Kaiserschmarrn^{A1, C, G} Apfelmus¹ Salat vom Buffet^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Griechischer Pflankuchen^{A, A1, C, G, GI} Kräuter-Dip^{G, GI} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark^{G, GI} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Dessert des Tages	Gemüsefrikadelle^{A, A1, C} Tomatensoße Salat vom Buffet^{C, G, GI} Zartweizen^{A, A1} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Gabelspaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
	Rindswurst^{1, J, 1, 2, 7} Curryketchup¹ Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Mediterranes Fischfilet^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt³ laktosefrei	Schweinerückensteak^C Bratensoße Salat vom Buffet Tomatenreis Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Erbsensuppe¹ Geflügelwener^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch					
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei					

Lunchpakete

Lunchpakete

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 Essensstehnehmern 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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

11.08.2025 - 15.08.2025

Lunchpakete

Lunchpakete

KW 33	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Fusilli ^A Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut Salat vom Buffet Kartoffelpüree ^{GI} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, GI, J} Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Linseneintopf ^I Geflügelwäner ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, GI} Salat vom Buffet Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, GI, 3} Currysoße ^{G, GI} Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Jägertopf ^{F, G, GI} Salat vom Buffet Tagliatelle ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Milchreis ^{G, GI} Kirschoße Salat vom Buffet Obst der Saison Zimt und Zucker	Brokkoli- Blumenkohlauflauf ^{A, A1, C, G, GI, L, 1} Bechamelsoße ^{G, GI} Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Käse-Spinatortellini ^{A, A1, G, GI} Sahnesoße ^{G, GI, I} Salat vom Buffet Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Gemüseolognese ^I Salat vom Buffet Fruchtjoghurt	Rigatoni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, GI} Salat vom Buffet Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensoße mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Linseintopf ^I Geflügelwäner ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenерzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenерzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteерzeugnisse, (A4) Hafer und Haferерzeugnisse, (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, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

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 Essensstehnehmern 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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

18.08.2025 - 22.08.2025

KW 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbällchen ^c Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Obst der Saison	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchtjoghurt	Fischfiguren ^{A, A1, D, G, GI, J} Remouladensoße ^{c, j, 1, 2, 3} ^{4b} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Obst der Saison	Cevappici ^{A, A1, C, J} Paprika-Dip Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Tomatenreis Dessert des Tages	Zartweizenpfanne mit Gemüse und Rindfleisch ^{A, A1, I} Kräuter- Dip ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{g, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Pfannekuchen ^{A, A1, c, g, gi} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{A, A1, c} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Zartweizen ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, c, g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Rührrei ^{c, g, gi, I} Rahmspinat ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffelpüree ^{gi} Dessert des Tages	Gemüseeintopf ⁱ Gabelspaghetti ^{A, A1} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Spaghetti ^{A, A1} Käsesoße ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Brokkolisoße ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchtjoghurt	Tagliatelle ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Raviole ^{A, A1, g, gi} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Dessert des Tages	Farfalle ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hackbällchen ^c Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Remouladensoße ^{c, j, 1, 2, 3} ^{4b} Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Dessert des Tages	Gemüseeintopf ⁱ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(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, (GI) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit 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 Essensstehlern 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.