



varisano
Catering & Service

Menüplan

25.08.2025 - 29.08.2025

KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffelpüree ^{GI} Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Rindswurst ^{L, J, I, 2, 7} Curryketchup ^I Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Wedges ^{A, A1} Fruchtyoghurt	Hähnchen Cordon- Bleu ^{A, A1, G, GI, 2} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Obst der Saison	Rindfleischortelini ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert Hartkäse ^{C, G, GI, 2}
Menü 2 - Vegetarisch	Grießbrei ^{A, A1, G, GI} Aprikosenkompott Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages Zimt und Zucker	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, GI} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtyoghurt	Gnocchi ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Kräuterkäse ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Ravioli ^{A, A1, G, GI} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, GI, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchtyoghurt	Farfalle ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtyoghurt laktosefrei ³	Hähnchenbrust Tomatensoße Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet 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, (GI) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) 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 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.

Menüplan

01.09.2025 - 05.09.2025

KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse (Schwein) ^{1,2} 7 Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchen Nuggets ^{A, A1} Curryketchup ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Wedges ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs^D Senfsoße^{G, GI, J} Erbisen Salat vom Buffet^{C, G, GI} Kartoffeln Obst der Saison	Penne ^{A, A1} Putenschinkensoße ^{1, 1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, GI, 2}	Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Tomatenreis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Gemüselassagne ^{A, A1, G, GI, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Erbisensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark^{G, GI} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Fusilli^A Käsesoße^{G, GI} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Obst der Saison	Rigatoni^{A, A1} Brokkolisoße^{G, GI} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Gabelspaghetti^{A, A1} Sojabolognese^{F, 1} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Obst der Saison	Käse-Spinatortellini^{A, A1, G, GI} 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
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Fleischkäse (Schwein) ^{1, 2} 7 Bratensoße Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenbrust Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Erbisensuppe ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet 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, (GI) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (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

08.09.2025 - 12.09.2025

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fusilli ^A Dessert des Tages	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf ¹ Geflügelwieners ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchthoghurt	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Kohlrabi "a la creme" ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Obst der Saison	Hühnerfrikassee ^{g, gi} Erbsen Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Spinatomelette ^{c, g, gi, l} Kräutersoße ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Dessert des Tages	Kichererbsencurry Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Reis Obst der Saison	Germknödel ^{A, A1, C, g, gi} Kirschoße Vanillesoße ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchthoghurt	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, l, 1} Kräuterquark ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, g, gi} Kräuter-Dip ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{g, gi, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ^l Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchthoghurt	Macaroni ^{A, A1} Brokkolisoße ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Penne ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Mediterranes Fischfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf ¹ Geflügelwieners ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchthoghurt laktosefrei ³	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis 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, (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

15.09.2025 - 19.09.2025

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ^I Zaziki ^{C, G, GI, J, Z} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Reis Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert ¹
Menü 2 - Vegetarisch	Jägertopf ^{F, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Tagliatelle ^{A, A1} Obst der Saison	Rührei ^{C, G, GI, I} Rahmspinat ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffelpüree ^{GI} Fruchtjoghurt	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, GI, 3} Kräutersoße ^{G, GI} Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Reis Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni ^{A, A1} Käsesoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Maccaroni ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Käse-Spinatortellini ^{A, A1, G, GI} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ^I Krautsalat ¹ Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffelrosti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (J) Senf und -erzeugnisse, (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff

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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

22.09.2025 - 26.09.2025

KW 39	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	Geschneitztes (Huhn) Kartotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Schweinegulasch ³ Prinzebohnen 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 ^I Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A, 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-Spinatortellini ^{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} Brokkolisoße ^{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 ^{8b} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Obst der Saison	Kartoffeleintopf ^I Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Dessert des Tages	Schweinegulasch ³ Prinzebohnen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei	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 Weizenenergieerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenenergieerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteenergieerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (1) mit Antioxidationsmittel, (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 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: 0619-95-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.



varisano
Catering & Service

Menüplan

29.09.2025 - 03.10.2025

KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinefrikadelle ^{A, A1, c} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Spätzle ^{A, A1, c} Obst der Saison	Rinderbolognese ¹ Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Fusilli ^A Dessert des Tages Hartkäse ^{c, G, G1, 2}	Feiertag
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, c, G, G1, 3} Ketchup ^{8b} Karotten Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Pfannekuchen ^{A, A1, c, G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Reis Dessert des Tages	
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Fruchtjoghurt	Spaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, 1} Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Obst der Saison	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, G, G1} Dessert des Tages	
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinerückensteak ^c Bratensauce Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Rinderbolognese ¹ Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Dessert des Tages	

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie 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 Essensstakeholdern 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

06.10.2025 - 10.10.2025

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Reis Dessert des Tages	Hot Dog (Geflügel) ^{A, A1, J, 1, 2, 4b, 5b, 7} Ketchup ^{5b} Krautsalat "Mayo" ^{c, F, J, 2, 7c} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee ^{g, g1} Erbsen Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, c, D, J} Rahmspinat ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffelpüree ^{g1} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A, A1, c} Gemüsesoße ^{g, g1, 1} 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	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, c, g, g1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^g Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages	Tagliatelle ^{A, A1} Sahnesoße ^{g, g1, 1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüseolognese ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Fruchtjoghurt	Käse-Spinattortellini ^{A, A1, g, g1} Brokkolisoße ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} 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 ^{5b} 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 Essenseteilnehmern 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

13.10.2025 - 17.10.2025

KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust Ketchup ^{6b} Mais Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Reis Obst der Saison	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^g Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Schweinegulasch "Szegediner" Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Dessert des Tages	Rinderfrikadelle ^{A, A1, c} Blumenkohl "a la creme" ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Backfisch ^{A, A1, D} DillsöÙe ^{g, gi} Erbsen 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}	Eieromelette ^{c, g, gi} Rahmspinat ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Gemüselassagne ^{A, A1, g, gi, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Dessert des Tages	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, g, gi} TomatensoÙe Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer ^{A, A1, c} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln ^{A, A1} KäsesoÙe ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} BrokkolisöÙe ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchtjoghurt	Tagliatelle ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Dessert des Tages	Farfalle ^{A, A1} TomatensoÙe Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} TomatensoÙe mit Pesto ^{gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hähnchenbrust BratensöÙe Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Putensteak BratensöÙe Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinegulasch "Szegediner" Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln TomatensoÙe Salat vom Buffet Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D RemouladensöÙe ^{c, j, 1, 2, 3, 4b} 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, (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 SüÙungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und SüÙungsmittel

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.