



varisano
Catering & Service

hochzeit SVS gesch.

Menüplan

17.11.2025 - 21.11.2025

KW 47	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 ^{1, J, 1, 2, 7} Currywurst ⁱ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Wedges ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Hähnchen Cordon-Bleu ^{A, A1, g, gi, 2} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Obst der Saison	Rindfleisch Tortellini ^{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 ^e 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} Fruchtjoghurt	Gnocchi ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, 1, 1} Kräuterquark ^{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, l} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchtjoghurt	Farfalle ^{A, A1} Brokkolisauce ^{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 ^p 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 Fruchtjoghurt 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, (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.

Die Küche möchte allen Essenseinsteilnehmern 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.

Änderungen vorbehalten

Menüplan

24.11.2025 - 28.11.2025

KW 48	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 ^I Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Wedges ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, GI, J} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Obst der Saison	Penne ^{A, A1} Putenschinkensoße ^{I, 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}	Gemüselasagne ^{A, A1, G, GI, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Erbsensuppe ^I 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} 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	 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	Erbsensuppe ^I 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 Weizenenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (GI) Laktose, (I) Sellerte 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.

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.

Änderungen vorbehalten



varisano
Catering & Service

Menüplan

01.12.2025 - 05.12.2025

KW 49	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, 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 Eieromelette ^{c, g, gi} Kräutersoße ^{g, gi} Rahmspinat ^{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, 1, 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, 1} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchthoghurt	Maccaroni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{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, 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 Weizenenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja 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, (7) mit Phosphat

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



varisano
Catering & Service

Pöbög. Tag

Menüplan

08.12.2025 - 12.12.2025

KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ¹ Zaziki ^{C, G, GI, J, 2} Kraussalat 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
	Obst der Saison	Fruchtjoghurt	Dessert des Tages	Obst der Saison	Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Jägertopf ^{F, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Tagliatelle ^{A, A1} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, G, GI} 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
	Obst der Saison	Fruchtjoghurt	Dessert des Tages	Obst der Saison	Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni ^{A, A1} Käsesoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Brokkolissoße ^{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
	Obst der Saison	Fruchtjoghurt	Dessert des Tages	Obst der Saison	Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ¹ Kraussalat ¹ Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert
	Obst der Saison	Fruchtjoghurt laktosefrei	Dessert des Tages	Obst der Saison	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, (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.

Die Küche möchte allen Essenseinsteuern 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.

Änderungen vorbehalten