

KW 47		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Curryketchup ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Fruchjoghurt	Hähnchen Cordon- Bleu ^{A, A1, G, G1, 2} Bratensoße Kartoffeln Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Rindfleشتortellini ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert Hartkäse ^{C, G, G1, 2}
Menü 2 - Vegetarisch		Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Aprikosenkompott Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages Zimt und Zucker	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchjoghurt	Gnocchi ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Krauterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch		Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Macaroni ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchjoghurt	Farfalle ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} 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 Fruchjoghurt Laktosefrei ³ Reis Obst der Saison	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 Roggengererzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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 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 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} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchen Nuggets ^{a, a1} Curryketchup ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Wedges ^{a, a1} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs ^d Senfsoße ^{g, g1, j} Erbse Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffeln Obst der Saison	Penne ^{a, a1} Putenschinkensoße ^{1, 1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages Hartkäse ^{c, g, g1, 2}	Hiltenrolle (Schwein) ^{a, a1, c, f, g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Tomatenreis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch		Käsespätzle ^{a, a1, c, g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{a, a1}	Gemüselasagne ^{a, a1, g, g1, 1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Fruchtjoghurt	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Brötchen ^{a, a1, a2, a3, 1, 3} Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch		Fusilli ^a Käsesoße ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Rigatoni ^{a, a1} Brokkolisoße ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Fruchtjoghurt	Gabelspaghetti ^{a, a1} Sojabolognese ^{f, 1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Käse- Spinatattortellini ^{a, a1, g, g1} Tomatensoße ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{a, a1} Tomatensoße mit Pesto ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei		Fleischkäse (Schwein) ^{1, 2} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenbrust Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei	Erbensuppe 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 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 Konservierungsmittel, (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 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 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

Änderungen vorbehalten

Menüplan

01.12.2025 - 05.12.2025

KW 49		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Fusilli ^A Dessert des Tages	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf ^{I, 1} Geflügelwiener ^{I, 2, 7} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchjoghurt	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbesen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch		Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Kichererbsecurry Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Kirschsoße Vanillesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchjoghurt	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Österreichischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch		Bunte Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchjoghurt	Maccaroni ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Penne ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei		Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Mediterranes Fischfilet ^D Tomatensoße Erbosen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf ^{I, 1} Geflügelwiener ^{I, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchjoghurt laktosefrei ³	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbosen Salat vom Buffet Reis 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, (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 Essersteinnehmern 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

Pödag. 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, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ^I Zaziki ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Fruchttjoghurt	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Shili con Carne (Rind) Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brotchen ^{A, A1, A2, A3, I, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch		Jägertopf ^{F, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Tagliatelle ^{A, A1} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchttjoghurt	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch		Rigatoni ^{A, A1} Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchttjoghurt	Macaroni ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Käse- Spinattortellini ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} 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 Fruchttjoghurt laktosefrei ³	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffelrösti Apfelmus ^I 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 Roggengererzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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

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

Die Küche möchte allen Esseneinnehmern 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

Die Küche möchte allen Esseneinnehmern 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.