



Menüplan

12.01.2026 - 16.01.2026

KW/3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A, A1} Rahmsoße ^{g, g1} Zucchini Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffeln Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ^l Zaziki ^{c, g, g1, j, 2} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffelpüree ^{g1} Fruchthoghurt	Bratwurst (Schwein) ¹ Bratensoße 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} Kirschsoße Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison Zimt und Zucker	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, c, g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Fruchthoghurt	Kartoffeleintopf ^{1, 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} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{g, g1, l} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüseoblognese ^l Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Fruchthoghurt	Ravioli ^{A, A1, g, g1} Brokkolissoße ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensoße mit Pesto ^{g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ^l Krautsalat ¹ Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ⁰ Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei ¹ Fruchthoghurt laktosefrei ³	Kartoffeleintopf ^{1, 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 Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (l) Sellerte und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (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 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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

19.01.2026 - 23.01.2026

KW 4	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} Dillsauce ^{G, GI} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Tomatenreis Obst der Saison	Nudelauflauf (Rind) ^{A, A1, G, I} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Erbsensuppe¹ Geflügelwien^{1, 2, 7} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Brötchen^{A, A1, A2, A3 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Gnocchi^A Tomatensauce Salat vom Buffet^{C, G, GI} Obst der Saison	Kaiserschmarrn^{A1, C, G} Apfelmus¹ Salat vom Buffet^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Griechischer Pfannkuchen^{A, A1, C, G, GI} Kräuter-Dip^{G, GI} Salat vom Buffet^{G, G, GI} Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark^{G, GI} Salat vom Buffet^{C, G, GI} Dessert des Tages	Gemüsefrikadelle^{A, A1, C} Tomatensauce Salat vom Buffet^{C, G, GI} Zartweizen^{A, A1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesauce ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1} Brokkolisauce ^{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 Tomatensauce Salat vom Buffet^{C, G, GI} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensauce mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rindswurst ^{1, J, 1, 2, 7} Curryketchup ¹ Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensauce Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinerückensteak ^C Bratensauce Salat vom Buffet Tomatenreis Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensauce Salat vom Buffet Dessert des Tages	Erbsensuppe ¹ Geflügelwien ^{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 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, (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 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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

26.01.2026 - 30.01.2026

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fusilli ^A Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffelpüree ^{GI} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, GI, J} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffelpüree Obst der Saison	Linseneintopf ¹ Geflügelwienner ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, M, C, G, GI, 3} Currysoße ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Reis Obst der Saison	Jägertopf ^{F, G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Tagliatelle ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Milchreis ^{G, GI} Kirschsoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison Zimt und Zucker	Brokkoli- Blumenkohlauflauf ^{A, A1, C, G, GI, L, 1} Bechamelsauce ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Kartoffeln Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Dessert des Tages	Käse-Spinattortellini ^{A, A1, G, GI} Sahnesoße ^{G, GI, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Fruchtjoghurt	Rigatoni ^{A, A1} Brokkolisauce ^{G, GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensoße mit Pesto ^{GI} Salat vom Buffet ^{C, G, GI} 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 ¹ Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Linseneintopf ¹ Geflügelwienner ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerezeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerezeugnisse, (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, (J) Senf und -erzeugnisse, (L1) 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 Gemüsebeilagen kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

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.



varisano
Catering & Service

Menüplan

02.02.2026 - 06.02.2026

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbällchen (Schwein) ^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} Fruchthighurt	Fischfiguren ^{A, A1, D, g, gi, J} Remouladensoße ^{C, J, 1, 2, 3, 4b} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffeln Obst der Saison	Cevapcici (Rind) ^{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 ^{e, gi} Salat vom Buffet ^{c, 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} Fruchthighurt	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Obst der Saison	Eieromelette ^{c, g, gi} Rahmspinat ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Kartoffelpüree ^{gi} Dessert des Tages	Gemüseintopf ¹ 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} Brokkolissoße ^{g, gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Fruchthighurt	Tagliatelle ^{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	Farfalle ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{gi} Salat vom Buffet ^{c, g, gi} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hackbällchen (Schwein) ^c Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Fruchthighurt 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 ¹ Dessert des Tages	Gemüseintopf ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen 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) 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 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.