

Menüplan

06.04.2026 - 10.04.2026

*Lunchpakete
mit Geflügelschnitzel*

KW 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A, A1} Rahmsauce ^{G, G1} Zucchini Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ^I Zaziki ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Ketchup ^{bb} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchthjurt	Bratwurst (Schwein) ¹ Bratensauce Kohlrabi Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Gratinierter Blumenkohl ^{A, A1, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Taboulé CousCous ^{A, A1, G, G1} Dessert des Tages	Milchreis ^{G, G1} Kirschsauce Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison Zimt und Zucker	Schnupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchthjurt	Kartoffeleintopf ^{1, 1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Tagliatelle ^{A, A1} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesauce ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchthjurt	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensauce mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Nudeln Tomatensauce Salat vom Buffet Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ^I Krautsalat ¹ Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Ketchup ^{bb} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei ¹ Fruchthjurt 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 Weizenenergieerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenenergieerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteenergieerzeugnisse, (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, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (bb) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

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

Menüplan

13.04.2026 - 17.04.2026

KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudelaufwurf (Rind) ^{A, A1, G, I} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison	Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Tomatenreis Dessert des Tages	Rindswurst ^{1, J, 1, 2, 7} Currywurst ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Erbsensuppe ¹ Geflügelwienersuppe ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Gnocchi ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter-Dip ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Zartweizen ^{A, A1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt	Tagliatelle ^{A, A1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, 1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Fusilli ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Salat vom Buffet Tomatenreis Dessert des Tages	Rindswurst ^{1, J, 1, 2, 7} Currywurst ¹ Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Erbsensuppe ¹ Geflügelwienersuppe ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenenerzeugnisse, (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.
 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.

Menüplan

20.04.2026 - 24.04.2026

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fusilli ^A Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, G1, J} Erbsen Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison	Linseeneintopf ¹ Geflügelwienener ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A2, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Obst der Saison	Jägersopf ^{F, G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Tagliatelle ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschsoße Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison Zimt und Zucker	Brokkoli- Blumenkohlauflauf ^{A, A1, C} ^{G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Fusilli ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Käse-Spinattortellini ^{A, A1, G, G1} Sahnesoße ^{G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Gemüseolognese ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt	Rigatoni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} 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	Linseeneintopf ¹ Geflügelwienener ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafenerzeugnisse, (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 10mg/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.
Die Küche möchte allen Essensnehmern 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

27.04.2026 - 01.05.2026

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbällchen (Schwein) ^c Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Kartoffeln Obst der Saison	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Fruchtjoghurt	Fischfiguren ^{A, A1, D, g, g1, j} Remouladensoße ^{C, J, 1, 2, 3} ^{4b} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Kartoffeln Obst der Saison	Cevapcici (Rind) ^{A, A1, C, J} Paprika-Dip Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Tomatenreis Dessert des Tages	Zartweizenpfanne mit Gemüse und Rindfleisch ^{A, A1, I} Kräuter-Dip ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Pfannekuchen ^{A, A1, C, g, g1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Zartweizen ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, g, g1} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, g, g1} Rahmspinat ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Kartoffelpüree ^{g1} Dessert des Tages	Gemüse Eintopf ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Spaghetti ^{A, A1} Käsesoße ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Obst der Saison	Fusilli ^A Brokkolisauce ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Fruchtjoghurt	Tagliatelle ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Obst der Saison	Ravioli ^{A, A1, g, g1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{g, g1, j} Dessert des Tages	Farfalle ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{g1} Salat vom Buffet ^{g, g1, j} 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 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 ¹ Dessert des Tages	Gemüse Eintopf ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Roggen und Roggenprodukte, (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 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 gegebenen 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.