



varisano
Catering & Service

Menüplan

04.05.2026 - 08.05.2026

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Rindswurst ^{1, 1.1, 2, 7} Curryketchup ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Wedges ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Hähnchen Cordon- Bleu ^{A, A1, G, G1, 2} Bratensauce Karotten Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison	Rindfleischortellini ^{A, A1} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert Hartkäse ^{C, G, G1, 2}
Menü 2 - Vegetarisch	Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Aprikosenkompott Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison Zimt und Zucker	Überbackene Maulaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensauce mit Käse überbacken ^G Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Gnocchi ^A Tomatensauce Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, 1, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensauce Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Sahneseife ^{G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Fusilli ^A Gemüsebolognese Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt	Farfalle ^{A, A1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1} Tomatensauce mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensauce Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Hähnchenbrust Tomatensauce Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensauce Salat vom Buffet 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 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

11.05.2026 - 15.05.2026

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse (Schwein) ^{1,2} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchen Nuggets ^{A, A1} Curryketchup ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Wedges ^{A, A1} Fruchthoghurt	 Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, G1, J} Erbsen Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Dessert des Tages 	Feiertag	 Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Tomatenreis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	 Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1} 	Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchthoghurt	 Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Bröchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages 	 Gebäckene Ofenkartoffel Kräutlerquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert 	 Gebäckene Ofenkartoffel Kräutlerquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Fusilli ^A Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	 Rigatoni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchthoghurt 	Gabelspaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	 Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert 	 Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} 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 Fruchthoghurt laktosefrei ³	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Bröchen Dessert des Tages	 Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Gemischtes Dessert 	 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.

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

18.05.2026 - 22.05.2026

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fusilli ^A Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffeleintopf ^{1, 1} Geflügelwieners ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Fruchthjurt	Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Dessert des Tages	Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Kirschoße Vanillesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, 1, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchthjurt	Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter-Dip ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Farfalle ^{A, A1} Gemüseolognese ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Fusilli ^A Brokkolisoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Fruchthjurt	Penne ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffeleintopf ^{1, 1} Geflügelwieners ^{1, 2, 7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchthjurt ³ ^{laktosefrei}	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 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

25.05.2026 - 29.05.2026

KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Feiertag	Geflügel- Gyros ¹ Zaziki ^{C, G, G1, J, 2} Kraussalat ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Fruchthoghurt	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen^{A, A1, C, F} Salat vom Buffet^{G, G1, J} Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch		Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchthoghurt	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Dessert des Tages	Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A2, C, G, G1, 3} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Reis Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch		Spaghetti^{A, A1} Brokkolissoße^{G, G1} Salat vom Buffet^{G, G1, J} Fruchthoghurt	Fusilli^A Sojabolognese^{F, 1} Salat vom Buffet^{G, G1, J} Dessert des Tages	Käse- Spinatortellini ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{G, G1, J} Obst der Saison	Gabelspaghetti^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto^{G1} Salat vom Buffet^{G, G1, J} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei		Geflügel- Gyros ¹ Kraussalat ¹ Salat vom Buffet Reis Fruchthoghurt 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

(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, (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

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 Uhr bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.