



**varisano**  
Catering & Service

# Menüplan

08.06.2026 - 12.06.2026

KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinefrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Fischfilet "Bordelaise" <sup>A, A1, D</sup> Erbesen Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> <del>Kartoffelpüree <sup>G1</sup></del> Fruchthoghurt	Putengeschmetzeltes Karotten Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> <del>Spätzle <sup>A, A1, C</sup></del> Obst der Saison	Rinderbolognese <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fusilli <sup>A</sup> Dessert des Tages Hartkäse <sup>C, G, G1, 2</sup>	Hähnchen Süß-Sauer <sup>A, A1, F</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Basmatireis Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1, M, C, G, G1, 3</sup> Ketchup <sup>8b</sup> Karotten Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Wedges <sup>A, A1</sup> Obst der Saison	Chili sin carne <sup>F</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Fruchthoghurt	Pfannekuchen <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis <del>Dessert des Tages</del>	Gemüselasagne <sup>A, A1, G, G1, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> <del>Gemischtes Dessert</del>
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	<del>Penne <sup>A, A1</sup></del> <del>Käsesoße <sup>G, G1</sup></del> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Fusilli <sup>A</sup> Brokkolisoße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchthoghurt	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Sojabolognese <sup>F, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Ravioli <sup>A, A1, G, G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Bunte Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Schweinerückensteak <sup>C</sup> Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Chili sin carne <sup>F</sup> Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchthoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Rinderbolognese <sup>1</sup> Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Dessert des Tages	Hähnchenpfanne Karotten Salat vom Buffet Reis 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 (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (8b) 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

15.06.2026 - 19.06.2026

KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rinderragout <sup>1</sup> Kohlrabi Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Reis Dessert des Tages	Hot Dog (Geflügel) <sup>A, A1, J, 1, 2, 4b, 6b, 7</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Krautsalat "Mayo" <sup>C, F, J, 2, 7c</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Obst der Saison Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup>	Schweineschnitzel <sup>A, A1</sup> Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Kartoffeln Fruchthjohurt	Hühnerfrikassee <sup>6, G1</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Reis Obst der Saison	Fischstäbchen <sup>A, C, D, J</sup> Rahmspinat <sup>6, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Kartoffelpüree <sup>61</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>6, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Dessert des Tages	Erbsensuppe <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Bröchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Obst der Saison	Schupfnudeln <sup>A, A1, C</sup> Gemüsesoße <sup>6, G1, I</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Fruchthjohurt	Gemknödel <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Vanillesoße <sup>6, G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Obst der Saison	Überbackene Maultaschen <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Tomatensoße mit Käse überbacken <sup>6</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Rigatoni <sup>A, A1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Dessert des Tages	Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Sahnesoße <sup>6, G1, I</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Obst der Saison	Farfalle <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Fruchthjohurt	Käse-Spinatortellini <sup>A, A1, G, G1</sup> Brokkolisohle <sup>6, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Obst der Saison	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>61</sup> Salat vom Buffet <sup>6, G1, J</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Rinderragout <sup>1</sup> Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Erbsensuppe <sup>1</sup> Salat vom Buffet Glutenfreies Bröchen Obst der Saison	Schweinerückensteak <sup>C</sup> Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchthjohurt laktosefrei <sup>3</sup>	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen <sup>D</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Salat vom Buffet Kartoffeln 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, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten 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.



**vorisano**  
Catering & Service

# Menüplan

22.06.2026 - 26.06.2026

KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrust Ketchup <sup>6b</sup> Mais Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis Obst der Saison	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch <sup>G, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> <del>Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup></del> Fruchtjoghurt	Schweinegulasch "Szegediner" Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> <del>Kartoffeln</del> Dessert des Tages	Rinderrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Wedges <sup>A, A1</sup> Obst der Saison	Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Dillsoße <sup>G, G1</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Käsespätzle <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup>	Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Fruchtjoghurt	Gemüselassagne <sup>A, A1, G, G1, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Blumenkohl- Käsemedaillon <sup>A, A1, G, G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer <sup>A, A1, C</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Bunte Nudeln <sup>A, A1</sup> <del>Käsesoße <sup>G, G1</sup></del> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup> Brokkolissoße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchtjoghurt	Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Sojabolognese <sup>F, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Farfalle <sup>A, A1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Fusilli <sup>A</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>G1</sup> <del>Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup></del> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Hähnchenbrust Bratensoße Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Putensteak Bratensoße Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Schweinegulasch "Szegediner" Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen <sup>D</sup> Remouladensoße <sup>C, J, 1, 2, 3, 4b</sup> Salat vom Buffet Kartoffelsalat <sup>1, 2</sup> Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenenerzeugnisse, (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, (4b) mit Süßungsmittel, (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 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.



**varisano**  
Catering & Service

SVB geschlossen

# Menüplan

29.06.2026 - 03.07.2026

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel <sup>A, A1</sup> Rahmsauce <sup>G, G1</sup> Zucchini Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Dessert des Tages	Geflügel- Gyros <sup>1</sup> Zaziki <sup>C, G, G1, J, 2</sup> Krautsalat <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis Obst der Saison	Fischstäbchen <sup>A, C, D, J</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchthjohurt	Bratwurst (Schwein) <sup>1</sup> Bratensauce Kohlrabi Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Gratinierter Blumenkohl <sup>A, A1, G, G1</sup> Kräuter- Dip <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Taboulé CousCous <sup>A, A1, G, G1</sup> Dessert des Tages	Milchreis <sup>G, G1</sup> Kirschsauce Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison Zimt und Zucker	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchthjohurt	Kartoffeleintopf <sup>1, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Obst der Saison	Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Tomatensauce Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Sahnesauce <sup>G, G1, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Farfalle <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchthjohurt	Ravioli <sup>A, A1, G, G1</sup> Brokkolisauce <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Fusilli <sup>A</sup> Tomatensauce mit Pesto <sup>G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Glutenfreie Nudeln Tomatensauce Salat vom Buffet Dessert des Tages	Geflügel- Gyros <sup>1</sup> Krautsalat <sup>1</sup> Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen <sup>D</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei <sup>1</sup> Fruchthjohurt laktosefrei <sup>3</sup>	Kartoffeleintopf <sup>1, 1</sup> 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, (I) Sellerie 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 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.



varisano  
Catering & Service

SWB geschlossen!

# Menüplan

06.07.2026 - 10.07.2026

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Nudelaufauf (Rind) <sup>A, A1, G, I</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchtjoghurt	Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Dillsauce <sup>G, G1</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Hirtenrolle (Schwein) <sup>A, A1, C, F, G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Tomatenreis Dessert des Tages	Rindswurst <sup>1, J, 1, 2, 7</sup> Curryketchup <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Wedges <sup>A, A1</sup> Obst der Saison	Erbsensuppe <sup>1</sup> Geflügelwieners <sup>1, 2, 7</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Gnocchi <sup>A</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn <sup>A1, C, G</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Griechischer Pfannkuchen <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Kräuter-Dip <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Gemüsefrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Zartweizen <sup>A, A1</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Penne <sup>A, A1</sup> Käsesoße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchtjoghurt	Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Brokkolisauce <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup> Sojabolognese <sup>F, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Fusilli <sup>A</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Schweinerückensteak <sup>C</sup> Bratensauce Salat vom Buffet Tomatenreis Dessert des Tages	Rindswurst <sup>1, J, 1, 2, 7</sup> Curryketchup <sup>1</sup> Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Erbsensuppe <sup>1</sup> Geflügelwieners <sup>1, 2, 7</sup> Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen 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 Essensstakeholdern 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

SVR geschlossen!

# Menüplan

13.07.2026 - 17.07.2026

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fusilli <sup>A</sup> Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) <sup>1</sup> Senf <sup>J</sup> Sauerkraut Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Senfsoße <sup>G, G1, J</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Linseneintopf <sup>1</sup> Geflügelwiener <sup>1, 2, 7</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Wedges <sup>A, A1</sup> Kräuterquark <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1, A4, C, G, G1, 3</sup> Currysoße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Reis Obst der Saison	Jägertopf <sup>F, G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Fruchtjoghurt	Grießbrei <sup>A, A1, G, G1</sup> Kirschoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison Zimt und Zucker	Brokkoli- Blumenkohlaufauf <sup>A, A1, C, G, G1, L, 1</sup> Bechamelsöße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Kartoffeln Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Fusilli <sup>A</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Dessert des Tages	Käse-Spinatortellini <sup>A, A1, G, G1</sup> Sahneseöße <sup>G, G1, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Fruchtjoghurt	Rigatoni <sup>A, A1</sup> Brokkolisöße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Obst der Saison	Fusilli <sup>A</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>G1</sup> Salat vom Buffet <sup>G, G1, J</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Nürnberger Würstchen (Schwein) <sup>1</sup> Senf <sup>J</sup> Sauerkraut Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei <sup>1</sup> Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Linseneintopf <sup>1</sup> Geflügelwiener <sup>1, 2, 7</sup> Salat vom Buffet 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, (1) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> 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 Essenssteinhern 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

20.07.2026 - 24.07.2026

*Lunchpakete*

*Lunchpakete*

KW 30	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hackbällchen (Schwein) Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen Salat vom Buffet Fruchtjoghurt	Fischfiguren Remouladensöße Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Cevapcici (Rind) Paprika-Dip Salat vom Buffet Tomatenreis Dessert des Tages	Zartweizenpfanne mit Gemüse und Rindfleisch Kräuter-Dip Salat vom Buffet Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Pfannekuchen Apfelmus Salat vom Buffet Obst der Saison	Gemüsefrikadelle Tomatensoße Salat vom Buffet Zartweizen Fruchtjoghurt	Schnupfnudel Gemüsepfanne mit Hirtenkäse Salat vom Buffet Obst der Saison	Eieromelette Rahmspinat Salat vom Buffet Kartoffelpüree Dessert des Tages	Gemüse Eintopf Gabelspaghetti Salat vom Buffet Brötchen Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Spaghetti Käsesoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Fusilli Brokkolisöße Salat vom Buffet Fruchtjoghurt	Tagliatelle Sofabolognese Salat vom Buffet Obst der Saison	Ravioli Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Farfalle Tomatensoße mit Pesto Salat vom Buffet Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Hackbällchen (Schwein) Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Fruchtjoghurt laktosefrei	Glutenfreie Fischstäbchen Remouladensöße Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensöße Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Dessert des Tages	Gemüse Eintopf 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 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.