








KW25 Speiseplan 18.06.2018 bis 22.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Spaghetti Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt 194x	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison 195x	Bratwurst (G,J) ¹  mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) ¹ und Kartoffelpüree (G) Dessert des Tages 192x	
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Fruchtcocktail ³ Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison 203x	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Fruchtjoghurt 17x	Gemüseintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Obst der Saison 17x	Gratinierter Blumenkohl mit Butterbrösel (A1,G) und Kräuterkartoffeln Dessert des Tages 17x	Kartoffel- Zucchiniplatte  mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl 192x
Menü 3 -Pasta-					
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Putensteak mit Tomatensoße und Kräuterreis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison 2x	Hackfleischpfanne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt 2x	Gemüseintopf (I)  mit Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison 2x	Schweinesteak (C)  mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) ¹ und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt 2x	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und Reis Obst der Saison 2x

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

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

Zusatzstoffe:

1 = mit Antioxidationsmittel, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Farbstoffen, 4 = mit Süßungsmitteln, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Phosphat, 8 = geschwefelt, 9 = gewachst, 10 = geschwärzt

10 = geschwärzt

Enthält Allergene:

A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse/ Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

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 9:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen