

KW05

Speiseplan 29.01.2018 bis 02.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüsereis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 187x	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt 195x			
Menü 2	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 14x	Gefüllte Zucchini (G) ² mit Currysoße (G) dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 14x	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschsoße und Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 210x	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 207x	
Menü 3 -Pasta-					Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 190x
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüsereis Salat Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Rinderstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salat Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

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

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