



KW06

Speiseplan 05.02.2018 bis 09.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (A1)  mit Rahmsauce (G) dazu Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages 187x			Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Schnittlauchsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison 193x	Currywurst vom Rind (I) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 179x
Menü 2	Schupfnudeln (A1,C) mit Zucchini-Paprikagemüse und Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 14x		Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 210x	Gemüse Cous-Cous (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 14x	
Menü 3 -Pasta-		Penne (A1) mit Pesto-Soße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 209x			Tagliatelle (A1,C) mit Käsesoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 14x
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Möhren-Lauchgemüse und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Paprikasoße dazu Erbsen und Kartoffeln Obst der Saison	Putenbrust mit Curry-Dip (I) dazu Pommes Frites 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