

KW08

Speiseplan 19.02.2018 bis 23.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1			Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 196x	Spaghetti (A1) mit Putenschinkensoße ^{1,2,7} geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 193x	Hähnchen Nuggets (A1) mit Curry-Dip (I) und Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 176x
Menü 2	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Kirschen Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 203x		Weizen-Gemüserisotto (A1,G) dazu Kräuterquark Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 16x	Gekochte Eier (C) mit Senfsoße (G,J) und Kartoffeln Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 16x	
Menü 3 -Pasta-		Farfalle (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 211x			Rigatoni (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) ³ geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 16x
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Tomatensoße dazu Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Gekochte Eier (C) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffeln Salat Obst der Saison	Hähnchenbrust mit Curry-Dip (I) und 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