



KW09

Speiseplan 26.02.2018 bis 02.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Hähnchenschenkel mit Soße dazu Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 195x	Rindfleischburger (A1,C) mit Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) ³ Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 196x		
Menü 2		Kartoffel- Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 16x	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 16x		Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 192x
Menü 3 -Pasta-	Maccaroni (A1) mit Brokkolisoße (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 203x			Fusilli (A1) mit Paprikasoße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 209x	
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Fleischkäse ^{1,2,7}  mit Zwiebelsoße dazu Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße dazu Reis Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) ³ Salat Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salat Obst der Saison	Kartoffelrösti mit Apfelmus ¹ Salat laktosefreier Fruchtjoghurt

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