


KW10

Speiseplan 05.03.2018 bis 09.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenschnitzel (A1) mit Pilzsoße und Kroketten (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 187x	Fischstäbchen (A1,D) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 195x		Currywurst vom Rind (I,J) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 193x	
Menü 2	Gefüllte Paprika (A1,G) ² mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 16x		Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 212x	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 16x	Potato Wedges (A1) mit Schnittlauchquark (G) Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 192x
Menü 3 -Pasta-		Spaghetti (A1) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 16x			
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenbrust mit Pilzsoße und Kartoffeln Salat laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Erbsen und Kartoffeln Salat Obst der Saison	Geschnetzeltes vom Rind mit Reis Salat mit Dressing (C,G,J) laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Curry-Dip (I) und Pommes Frites Salat Obst der Saison	Schweinegulasch  mit Kaisergemüse und Reis 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