


# KW11

# Speiseplan 12.03.2018 bis 16.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rindfleischfrikadelle (A1,C) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Obst der Saison 187x	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) mit Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> und Remouladensoße (C,J) Salat mit Dressing (C,G,J) Fruchtjoghurt 195x			Teigtaschen (A1) mit Rindfleischfüllung dazu Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 176x
<b>Menü 2</b>	Gefüllte Zucchinihälfte (G) <sup>2</sup> mit Tomatensoße und Reis Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 16x	Eieromelette (C,G) dazu Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt 16x		Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Himbeersoße und Apfelmus <sup>1</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Obst der Saison 209x	
<b>Menü 3 -Pasta-</b>			Fusilli (A1) mit Tomaten- Zucchini- soße Salat mit Dressing (C,G,J) Dessert des Tages 212x		Vollkornnudeln (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) <sup>3</sup> geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat mit Dressing (C,G,J) Gemischte Dessertauswahl 16x
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>	Zucchini-Kartoffelpfanne Salat Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Schwein  dazu Reis Salat Obst der Saison	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße mit Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Mediterrane Gemüsepfanne mit Peperoni, Oliven und Reis 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