

KW16

Speiseplan 16.04.2018 bis 20.04.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderhackröllchen (A1,C,J) mit Zaziki (G) und Djuvecreis Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages 187x	Putenschnitzel (A1) mit Balkangemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison 195x	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersoße (G) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt 196x		
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Rahmsoße (G) dazu Kartoffeln Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages 17x	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) mit Kräutersoße (G) dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison 17x	Weizen-Gemüserisotto (A1,G) mit Kräuter-Dip (G) Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt 17x	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison 210x	Potato Wedges (A1) mit Kräuterquark (G) Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl 193x
Menü 3 -Pasta-					
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Gemüseintopf mit Kartoffeln (I) Salatauswahl vom Buffet laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Balkangemüse dazu Pommes Frites und Mayonnaise (C,J) ³ Obst der Saison	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenpfanne mit Erbsen dazu Reis Obst der Saison	Rinderragout dazu Karottengemüse und Kartoffeln Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden.

Änderungen vorbehalten.



= mit Schweinefleisch



= Vegan

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 Kreuzkontaminati