

KW17

Speiseplan 23.04.2018 bis 27.04.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüsereis Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison 187x	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt 195x		Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages 193x	
Menü 2 -Vegetarisch-		Gefüllte Zucchini (G) ² mit Currysoße (G) dazu Reis Salatauswahl vom Buffet Fruchtjoghurt 17x	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschlorbeer und Apfelmus ¹ Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison 213x	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salatauswahl vom Buffet Dessert des Tages 17x	
Menü 3 -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) geriebener Hartkäse (C,G) ² Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison 17x				Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salatauswahl vom Buffet Gemischte Dessertauswahl 193x
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Soße und Gemüsereis Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salatauswahl vom Buffet Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Rinderstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salatauswahl vom Buffet 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 Kreuzkontaminationen