











# KW24

# Speiseplan 11.06.2018 bis 15.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel (A1)  mit Rahmsauce (G) dazu Kaisergemüse und Kroketten (G) Erdbeerquark  186x	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleisch dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Fruchtjoghurt 194x			
<b>Menü 2 -Vegetarisch-</b>				Milchreis (G) mit Erdbeersauce  und Zimt- Zuckermischung Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt 209x	Eieromelette (C,G) mit Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl 192x
<b>Menü 3 -Pasta-</b>	Vollkornnudeln (A1) mit Brokkolisauce (G) Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Erdbeerquark  17x	Penne (A1) mit Käsesauce (G) Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt 17x	Tagliatelle (A1,C) mit Gemüsebolognese (I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> frische Erdbeeren  212x		
<b>Menü 4 laktose- und glutenfrei</b>	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt 2x	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleischeinlage laktosefreier Fruchtjoghurt 2x	Hähnchenbrustfilet mit Asiagemüse und Basmatireis frische Erdbeeren  2x	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Möhengemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt 2x	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison 2x

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet

Änderungen vorbehalten.

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

### Zusatzstoffe:

1 = mit Antioxidationsmitteln, 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