




# KW34 Speiseplan 20.08.2018 bis 24.08.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>		Fischstäbchen (A1,D) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Obst der Saison  205x		Currywurst vom Rind (I,J) <sup>1,2,7</sup> mit Kartoffelbällchen (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison  196x	Lasagne vom Rind (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl  181x
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-		Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison 14x	Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt  221x	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison  15x	
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Fusilli (A1) mit Tomatensoßesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages  218x				Vollkornnudeln (A1) mit Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl  19x
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Hähnchenbrust mit Pilzsoße und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt  4x	Fischfilet (D) mit Erbsen und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison  4x	Schweinegulasch  mit Kaisergemüse und Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt  3x	Putensteak mit Tomatensoße und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison  3x	Gemüsegulasch  mit Reis Obst der Saison  4x

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 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, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 mit Alkohol

#### 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