

# KW36 Speiseplan 03.09.2018 bis 07.09.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel (A1) mit Rahmsoße (G)  dazu Kaisergemüse und Kroketten (G) Dessert des Tages 200x	Linseneintopf mit Gemüse und Rindfleisch (I) dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Obst der Saison 205x		Gebratenes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Tomatensoße (G) dazu Möhrengemüse und Kartoffeln 196x	
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gemüsebratling (A1,A4,A5,C,G,I,K) an Tomatensoße mit Erbsen und Reis Dessert des Tages 18x	Gnocchi (C) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison 14x	Grießbrei (A1,G) mit Zwetschgen dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtojoghurt 221x	Vegetarisches Gyros (F,G) mit Zaziki (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison 15x	Eieromelette (C,G) mit Rahmspinat (G) Kartoffelpüree (G) Gemischte Dessertauswahl 200x
<b>Menü 3</b> -Pasta-					
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtojoghurt 4x	Linseneintopf mit Gemüse (I) und Rindfleischeinlage Obst der Saison 4x	Hähnchenbrustfilet mit Asiagemüse und Basmatireis laktosefreier Fruchtojoghurt 3x	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln Obst der Saison 3x	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> 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