

# KW37 Speiseplan 10.09.2018 bis 14.09.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gefüllte  Paprika (A1,C,G) mit Tomatensoße dazu Kräuterreis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison 200x	Spaghetti Bolognese vom Rind (A1,I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt 205x		Bratwurst (G,J) <sup>1</sup>  mit Senf (J) dazu Rotkraut und Kartoffelpüree (G) Dessert des Tages 196x	
<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> 14x	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison 221x	Gratinierter Blumenkohl mit Butterbrösel (A1,G) und Kräuterkartoffeln Dessert des Tages 15x	
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Paprikasoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison 18x				Spaghetti (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) <sup>3</sup> geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl 200x
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Putensteak mit Tomatensoße und Kräuterreis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison 4x	Hackfleischpfanne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt 4x	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison 3x	Schweinesteak (C)  mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) <sup>1</sup> und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt 3x	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und 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