


KW04

Speiseplan 21.01.2019 bis 25.01.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1			Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Putenschinkensoße ^{1,2,7} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchen Nuggets (A1) mit Curry-Dip (I) Kartoffelbällchen (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Kirschen Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison		Weizen-Gemüserisotto (A1,G) dazu Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Eieromelette (C,G) mit Erbsengemüse und Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-		Farfalle (A1) mit Napolisoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages			
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Schweinesteak (C)  mit Tomatensoße dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind mit Paprika und Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Tomatensoße und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hähnchenbrust mit Curry-Dip (I) und Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison

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