



# KW33

# Speiseplan 13.08.2018 bis 17.08.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>		Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt 203x	Rindfleischburger (A1,C) mit Wedges (A1) Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Obst der Saison 200x		
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-		Kartoffel-Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Kräuter-Dip (G) Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt 14x	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> 19x Obst der Saison	Schupfnudeln (A1,C) mit Kräutersoße (G) und Karotten-Maisgemüse Dessert des Tages 210x	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl 200x
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Maccaroni (A1) mit Brokkolisoße (G) Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Obst der Saison 215x				
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Fleischkäse <sup>1,2,7</sup> mit Zwiebelsoße dazu Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison 4x	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt 4x	Putensteak mit Tomatensoße und Vollkornreis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison 3x	Schweinesteak (C) mit Paprikasoße dazu Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt 3x	Kartoffelrösti mit Apfelmus <sup>1</sup> 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 = mit 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

### 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