

KW45

Speiseplan 2.11.2020 bis 6.11.2020

Woche 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Nuggets (A1,A3) mit Curry-Dip (I) und Wedges (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G,J) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt			
Menü 2 -Vegetarisch-	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Gefüllte Zucchini (G) ² mit Currysoße (G) dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschsoße und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Erbsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln (I) dazu Brötchen (A1,A2,A3) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-					
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüserais Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Schweinesteak (C) mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Putengeschnetzeltes mit Paprika dazu Reis 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