





KW 47

Speiseplan 16.11.2020 bis 20.11.2020

12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1			Putensteak mit Bratensoße Möhren-Erbsengemüse (G) und Kartoffeln Dessert des Tages		
Menü 2 -Vegetarisch-		Rührei (C,G,I) mit Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I)  mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2,A3) ^{1,3} Dessert des Tages	Milchreis (G) mit Kirschoße dazu Zimt und Zucker Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Kartoffelrösti mit Zaziki (G) und Kaisergemüse Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-	Rigatoni (A1)  mit Tomatensugo ¹⁰ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison				
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Fischfilet (D) mit Tomatensugo ¹⁰ und Reis Obst der Saison	Reispfanne mit Rinderhackfleisch (I) und Gemüse Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Bratensoße dazu Möhren-Erbsengemüse und Kartoffeln Obst der Saison	Schweinegeschneitztes mit Reis  Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Kartoffelrösti  mit Tomatensoße dazu Kaisergemüse 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 Uhr bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen