

KW49

Speiseplan 03.12.2018 bis 07.12.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Spaghetti Bolognese vom Rind (A1,I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Fischstäbchen (A1,D) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Bratwurst (G,J) ¹ mit Senf (J) dazu Rotkraut (I) ¹ und Kartoffelpüree (G) Dessert des Tages	
Menü 2 -Vegetarisch-	Germknödel (A1,G) mit Vanillesoße (G) und Fruchtcocktail ³ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) ³ mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I) mit Kartoffeln dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison	Gratinierter Blumenkohl mit Butterbrösel (A1,G) und Kräuterkartoffeln Dessert des Tages	Kartoffel- Zucchini Pfanne mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-					
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Putensteak mit Tomatensoße und Kräuterreis Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Hackfleischpfanne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Gemüse Eintopf (I) mit Kartoffeln Salat vom Buffet ¹⁰ Obst der Saison	Schweinesteak (C) mit Senf (J) dazu Sauerkraut (I) ¹ und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Maisgemüse und Reis 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