

KW50

Speiseplan 10.12.2018 bis 14.12.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2) ^{1,3} Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages				Currywurst vom Rind (I,J) ^{1,2,7} mit Pommes Frites Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 -Vegetarisch-	Gemüsemautaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus ¹ Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Obst der Saison		Cous-Cous (A1,G) mit Tomaten- Paprikagemüse und Kräuterquark (G) Obst der Saison	Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 -Pasta-			Maccaroni (A1) mit Gemüsebolognese (I) Salat vom Buffet (C,G,J) ¹⁰ Fruchtjoghurt		
Menü 4 laktose- und glutenfrei	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Karotten und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet ¹⁰ laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Putensteak mit Curry-Dip (I) und Pommes Frites 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