

# KW51 Speiseplan 17.12.2018 bis 21.12.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>		Penne Bolognese vom Rind (A1,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt		Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Reis Dessert des Tages	Fischfrikadelle (A1,C,D,F,G) <sup>1</sup> mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gnocchi (C) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Gefüllte Paprika (A1,G) <sup>2</sup> mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Kartoffel-Gemüseauflauf (A1,C,G) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) <sup>3</sup> mit Currysoße (G) und Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-					
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Hähnchenbrust mit Soße dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison	Bologneseplatte vom Rind (I) dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Geflügel-Gyros (I) mit Krautsalat <sup>1</sup> dazu Reis Obst der Saison	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Remouladensoße (C,J) und Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> 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