



varisano
Catering & Service

Menüplan

11.03.2024 - 15.03.2024

KW 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A, A1} Rahmsauce ^{G, G1} Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ¹ Zaziki ^{C, G, G1, J, Z} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, A1, D} Ketchup ^{8b} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Bratwurst (Schwein) ¹ Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Gratinierter Blumenkohl ^{A, A1, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Taboulé CousCous ^{A, A1, G, G1} Dessert des Tages	Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Zimt und Zucker	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Tagliatelle Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Geflügel- Gyros ¹ Krautsalat ¹ Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Ketchup ^{8b} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Hackfleischpfanne (Rind) Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (8b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet. Änderungen vorbehalten

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 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.



varisano
Catering & Service

Menüplan

18.03.2024 - 22.03.2024

KW 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindswurst ^{1,1,1,2,7} Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsaße ^{g, gr} Erbsen Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Kartoffeln Fruchthjoghurt	Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1} ^{c, F, g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Tomatenreis Obst der Saison	Nudelaufwurf (Rind) ^{A, A1, G, I} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Dessert des Tages	Erbsensuppe ¹ Geflügelwienner ^{1,2,7} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1,3} Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Gnocchi ^c Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Obst der Saison	Kaiserschmarrn ^{A, A1, c, g, gr} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Fruchthjoghurt	Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, c, g, gr} Kräuter- Dip ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Obst der Saison	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Dessert des Tages	Gemüsefrikadelle ^{A, A1, c} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Zartweizen ^{A, A1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Obst der Saison	Tagliatelle Brokkolissoße ^{g, gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Fruchthjoghurt	Gabelspaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Obst der Saison	Fusilli ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{gr} Salat vom Buffet ^{c, g, gr} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Rindswurst ^{1,1,1,2,7} Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Mediterranes Fischfilet ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchthjoghurt laktosefrei ³	Schweinerückensteak ^c Bratensoße Salat vom Buffet Tomatenreis Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Dessert des Tages	Erbsensuppe ¹ Geflügelwienner ^{1,2,7} Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essenssteilnehmern 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 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.