

KW 16



Menüplan

15.04.2024 - 19.04.2024

KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse (Schwein) ^{1,2,7} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchen Nuggets ^{A, A1} Ketchup ^{8b} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Wedges ^{A, A1} Fruchtjoghurt ^X	Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^J Erbsen Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Kartoffeln Obst der Saison	Penne ^{A, A1} Putenshinkensoße ^{1, 1.2, 7} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages Hartkäse ^{c, g, g1, 2}	Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, c, F, G, G1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Tomatenreis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, c, g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison ^X Röstzwiebeln ^{A, A1}	Gemüselasagne ^{c, F, G, I} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Fruchtjoghurt ^X	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison ^X	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Fusilli ^A Käsesoße ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Rigatoni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{g, g1} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Fruchtjoghurt	Gabelspaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Obst der Saison	Käse- Spinatortellini ^{A, A1, g, g1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^X Salat vom Buffet ^{c, g, g1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Fleischkäse (Schwein) ^{1, 2, 7} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenbrust ^F Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet 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) Sellerie 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 Essenteilnehmern 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.

KW 17



Menüplan

22.04.2024 - 26.04.2024

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Fusilli Dessert des Tages	Fischstäbchen Rahmspinat Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf Geflügelwienener Salat vom Buffet Brötchen Fruchtjoghurt	Rinderfrikadelle Kohlrabi "a la creme" Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hühnerfrikassee Erbsen Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Spinatomelette Kräutersoße Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kichererbsencurry Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Germknödel Kirschsoupe Vanillesoße Salat vom Buffet Fruchtjoghurt	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse Kräuterquark Salat vom Buffet Obst der Saison	Griechischer Pfannkuchen Kräuter-Dip Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln Tomatensoupe Salat vom Buffet Dessert des Tages	Spaghetti Sahnesoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Farfalle Gemüsebolognese Salat vom Buffet Fruchtjoghurt	Maccaroni Brokkolisoupe Salat vom Buffet Obst der Saison	Penne Tomatensoupe mit Pesto Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Mediterranes Fischfilet Tomatensoupe Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf Geflügelwienener Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt	Schweinerückensteak Bratensoupe Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (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 Essenteilnehmern 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.

KW18



Menüplan

Flücker

29.04.2024 - 03.05.2024

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ¹ Zaziki ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet^{C, G, G1} Spätzle^{A, A1, C} Dessert des Tages	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Jägersopf ^{F, G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Tagliatelle ^{A, A1} Obst der Saison	Rührei ^{C, G, G1, 1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Gebäckene Ofenkartoffel Kräuterquark^{G, G1} Salat vom Buffet^{C, G, G1} Dessert des Tages	Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni ^{A, A1} Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Maccaroni^{A, A1} Sojabolognese^{F, 1} Salat vom Buffet^{C, G, G1} Dessert des Tages	Käse- Spinattortellini ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ¹ Krautsalat ¹ Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt ³	Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischte Dessertauswahl

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellere und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff

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

Die Küche möchte allen Essenseteilnehmern 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.

Änderungen vorbehalten