



varisano
Catering & Service

Menüplan

06.05.2024 - 08.05.2024

KW 19

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch
Menü 1	Fischstäbchen ^{A, A1, D} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison	Geschnetzeltes (Huhn) X Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtojoghurt
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages	Falafelbällchen ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Taboulé CousCous ^{A, A1, G, G1} Fruchtojoghurt
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Käse- Spinatortellini ^{A, A1, G, G1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Penne ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtojoghurt
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Obst der Saison	Kartoffeleintopf ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtojoghurt laktosefrei ³

(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 (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff, (6b) 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

13.05.2024 - 17.05.2024

KW 20

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinefrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Rinderbolognese ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fusilli ^A Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Hähnchen Süß-Sauer ^{A, A1, F, L, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Basmatireis Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Ketchup ^{ab} Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Dessert des Tages	Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne ^{A, A1} Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Spaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Bunte Nudeln Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Rinderbolognese ¹ Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Dessert des Tages	Hähnchenpfanne Karotten Salat vom Buffet Reis 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) Sellerie und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (5b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

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



varisano
Catering & Service

Menüplan

21.05.2024 - 24.05.2024

KB 21

KW 21	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hot Dog (Geflügel) ^{A, A1, F, J, 1, 2, 4b, 6b, 7} Ketchup ^{6b} Krautsalat "Mayo" ^{C, F, J, 2, 7c} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, A1, D} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 2 - Vegetarisch	Erbensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A, A1, C} Gemüsesoße ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Tagliatelle ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Käse- Spinatortellini ^{A, A1, G, G1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischte Dessertauswahl
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Erbensuppe ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen ^D Ketchup ^{6b} Salat vom Buffet Kartoffeln 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, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten 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.

KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch
Menü 1	Hähnchenbrust Ketchup ^{ab} Mais Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Reis Obst der Saison	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^g Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Schweinegulasch "Szegediner" Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Kartoffeln Dessert des Tages
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, c, g, G1} Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Rührei ^{c, g, G1, I} Rahmspinat ^{g, G1} Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Gemüselasagne ^{A, A1, g, G1, I} Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Dessert des Tages
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln Käsesoße ^{g, G1} Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Brokkolisoße ^{g, G1} Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Fruchtjoghurt	Tagliatelle ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{c, g, G1} Dessert des Tages
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Hähnchenbrust Bratensauce Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Putensteak Bratensauce Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Schweinegulasch "Szegediner" Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

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