

# Menüplan

13.01.2025 - 17.01.2025

KW 3

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fischstäbchen <sup>A, C, D, J</sup> Rahmspinat <sup>G, GI</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Kartoffelpüree <sup>GI</sup> Obst der Saison	Geschnetzeltes (Huhn) Karotten Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup> Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Kartoffeln Fruchtjoghurt	Rinderlasagne <sup>A, A1, A5, G, I</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Reis Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Käsespätzle <sup>A, A1, C, G, GI</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Obst der Saison Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup>	Kartoffeleintopf <sup>I</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Dessert des Tages	Falafelbällchen <sup>A, A1</sup> Kräuterquark <sup>G, GI</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Taboulé CousCous <sup>A, A1, G, GI</sup> Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn <sup>A1, C, G</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Obst der Saison	Gnocchi <sup>A</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Obst der Saison	Käse- Spinattortellini <sup>A, A1, G, GI</sup> Sahnesoße <sup>G, GI, I</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Dessert des Tages	Penne <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>I</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Fruchtjoghurt	Farfalle <sup>A, A1</sup> Brokkolisoße <sup>G, GI</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Obst der Saison	Maccaroni <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>GI</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, GI</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Glutenfreie Fischstäbchen <sup>D</sup> Ketchup <sup>SB</sup> Salat vom Buffet Kartoffelpüree laktosefrei Obst der Saison	Kartoffeleintopf <sup>I</sup> Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Dessert des Tages	Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (1) Senf 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

20.01.2025 - 24.01.2025

KW 4

KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinefrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Fischfilet "Bordelaise" <sup>A, A1, D</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtjoghurt	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup> Obst der Saison	Rinderpolognese <sup>I</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Fusilli <sup>A</sup> Dessert des Tages Hartkäse <sup>C, G, G1, 2</sup>	Hähnchen Süß-Sauer <sup>A, A1, F, L, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Basmatireis Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1, A4, C, G, G1, 3</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Karotten Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Wedges <sup>A, A1</sup> Obst der Saison	Chili sin carne <sup>F</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Fruchtjoghurt	Pfannekuchen <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Reis Dessert des Tages	Gemüselasagne <sup>A, A1, G, G1, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Penne <sup>A, A1</sup> Käsesoße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison	Maccaroni <sup>A, A1</sup> Brokkolisoße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Fruchtjoghurt	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Sojabolognese <sup>F, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison	Ravioli <sup>A, A1, G, G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Dessert des Tages	Bunte Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Schweinerückensteak <sup>C</sup> Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Chili sin carne <sup>F</sup> Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Rinderpolognese <sup>I</sup> Glutenfreie Nudeln Salat vom Buffet Dessert des Tages	Hähnchenpfanne Karotten Salat vom Buffet Reis Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerezeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerezeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (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

27.01.2025 - 31.01.2025

KW 5

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rinderragout <sup>1</sup> Kohlrabi Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Reis Dessert des Tages	Hot Dog (Geflügel) <sup>A, A1, J, 1, 2, 4b, 6b, 7</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Krautsalat "Mayo" <sup>c, F, J, 2, 7c</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Obst der Saison Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup>	Schweineschnitzel <sup>A, A1</sup> Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee <sup>g, gr</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Reis Obst der Saison	Fischstäbchen <sup>A, C, D, J</sup> Rahmspinat <sup>g, gr</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Kartoffelpüree <sup>gr</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>g, gr</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Dessert des Tages	Erbsensuppe <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Obst der Saison	Schupfnudeln <sup>A, A1, C</sup> Gemüsesoße <sup>g, gr, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Fruchtjoghurt	Gemkrödell <sup>A, A1, C, g, gr</sup> Vanillesoße <sup>g, gr</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Obst der Saison	Überbackene Maultaschen <sup>A, A1, C, g, gr</sup> Tomatensoße mit Käse überbacken <sup>e</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Rigatoni <sup>A, A1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Dessert des Tages	Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Sahneseife <sup>g, gr, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Obst der Saison	Farfalle <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Fruchtjoghurt	Käse-Spinattortellini <sup>A, A1, g, gr</sup> Brokkolisofe <sup>g, gr</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Obst der Saison	Spaghetti <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>gr</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gr</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Rinderragout <sup>1</sup> Kohlrabi Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Erbsensuppe <sup>1</sup> Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Schweinerückensteak <sup>e</sup> Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen <sup>p</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Salat vom Buffet Kartoffeln Gemischtes Dessert

(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 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.

# Menüplan

03.02.2025 - 07.02.2025

KW 6

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrust Ketchup <sup>8b</sup> Mais Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Reis Obst der Saison	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch <sup>g</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Fruchthighurt	Schweinegulasch "Szegeediner" Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Kartoffeln Dessert des Tages	Rinderfrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>g, gi</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Wedges <sup>A, A1</sup> Obst der Saison	Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Dillsoße <sup>g, gi</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Reis Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Käsespätzle <sup>A, A1, C, g, gi</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Obst der Saison Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup>	Rührei <sup>c, g, gi, l</sup> Rahmspinat <sup>g, gi</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Kartoffeln Fruchthighurt	Gemüselasagne <sup>A, A1, g, gi, l</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Dessert des Tages	Blumenkohl- Käsemedaillon <sup>A, A1, g, gi</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer <sup>A, A1, C</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Bunte Nudeln <sup>A, A1</sup> Käsesoße <sup>g, gi</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Obst der Saison	Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup> Brokkolisauce <sup>g, gi</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Fruchthighurt	Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Sojabolognese <sup>F, l</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Dessert des Tages	Farfalle <sup>A, A1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Obst der Saison	Maccaroni <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>gi</sup> Salat vom Buffet <sup>c, g, gi</sup> Gemischtes Dessert
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Hähnchenbrust Bratensoße Mais Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Putensteak Bratensoße Kartoffeln Salat vom Buffet Kartoffeln Fruchthighurt laktosefrei <sup>3</sup>	Schweinegulasch "Szegeediner" Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Obst der Saison	Glutenfreie Fischstäbchen <sup>D</sup> Remouladensoße <sup>c, J, 1, 2, 3, 4b</sup> Salat vom Buffet Kartoffelsalat <sup>1, 2</sup> Gemischtes Dessert

(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, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (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.