

Menüplan

Cafeteria Höchst

12.01.2026 - 16.01.2026

KW 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe 1,30 €	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternchennudeln A, A1, C, I	Spargelsuppe	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Backerbsen A, A1, C, I	Brokkolisuppe kl.	Hühnerbrühe mit Gemüse und Reis 1
Menü 1 6,00 €	Schweineschnitzel A, A1 Rahmsoße G, G1 Zucchini Kartoffeln	Geflügel- Gyros 1 Zaziki C, G, G1, J, 2 Krautsalat 1 Reis	Gedünsteter Seelachs D Schnittlauchsoße G, G1 Erbesen Reis	Bratwurst vom Schwein 1 Bratensoße Kohlrabi Kartoffeln	Backfisch A, A1, D Kräutersoße G, G1 Erbsen-Möhren Kräuterreis
Menü 2 -Vegetarisch 6,00€	Gratinierter Blumenkohl A, A1, G, G1 Kräuterquark G, G1 Taboulé CousCous A, A1, G, G1	Grießbrei A, A1, G, G1 Kirschen kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8 Zimt und Zucker	Schupfnudel-Gemüsepflanne mit Hirtenkäse A, A1, C, G, G1 kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8	Gefüllte Paprika A, I, J Tomatensoße Reis	Eieromelette C, G, G1 Rahmspinat G, G1 Kartoffeln
Menü 3 6,00 €	Fischroulade A, A1, D, G, G1 Dillsoße G, G1 Rahmspinat G, G1 Kräuterkartoffeln	Gemüseeintopf m. Rind u. Reis 1 Brötchen A, A1, A2, A3, 1, 3	Schweinesteak (Tom.-Moz.) C, G, G1 Rosmarinsoße kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8 Kartoffeln	Rinderragout (ohne Zwiebeln) 1 Prinzessbohnen Spätzle A, A1, C	Rinderbraten Preiselbeersoße Erbsen-Möhren Kartoffeln
Gemüsebeilage je 1,50 €	Brokkoli Rahmspinat G, G1	Krautsalat 1	Erbesen	Kohlrabi Prinzessbohnen	Erbsen-Möhren Rahmspinat G, G1
Sättigungsbeilage je 1,50 €	Kartoffeln Taboulé CousCous A, A1, G, G1 Kräuterkartoffeln	Reis	Reis Kartoffeln	Spätzle A, A1, C Kartoffeln Reis	Kräuterreis Kartoffeln
Salat 1,30 €	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8
Salatbuffet je 100g / 1,40€	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 1,30 €	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages
Obst 0,90€	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

(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, (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, (8) geschwefelt

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.

Menüplan

Cafeteria Höchst

19.01.2026 - 23.01.2026

KW 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe 1,30 €	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln A, A1, C, I	Kartoffelsuppe kl.	Hühnerbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln A, A1, C, I	Geflügelsuppe	Gemüsebrühe mit Gemüse und Reis 1
Menü 1 6,00 €	Rindswurst I, J, 1, 2, 7 Curryketchup 1 kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8 Wedges A, A1	Backfisch A, A1, D Dillsoße G, G1 Erbsen Kartoffeln	Hirtenrolle (Schwein) A, A1, C, F, G, G1 Zaziki C, G, G1, J, 2 kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8 Tomatenreis	Nudelauflauf mit Rindfleisch und Käse überbacken A, A1, C, G, G1 kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8	Erbsensuppe 1 Geflügelwiener 1, 2, 7 Brötchen A, A1, A2, A3, 1, 3
Menü 2 -Vegetarisch 6,00€	Blumenkohl-Käsemedaillon A, A1, G, G1 Käsesoße G, G1 Zartweizen A, A1	Kaiserschmarrn A1, C, G Vanillesoße G, G1 Apfelmus 1 kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8	Griechischer Pfannkuchen A, A1, C, G, G1 Kräuter- Dip G, G1 kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark G, G1 kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8	Brokkoli-Blumenkohlauflauf A, A1, C, G, G1, L, 1 Gemüsesoße G, G1, I Kartoffeln
Menü 3 6,00 €	Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Kartoffeln	Bratwurst vom Schwein 1 Senfsoße J Blumenkohl Kartoffeln	Hähnchenbrust Rosmarinsoße Prinzessbohnen Petersilienkartoffeln	Schweineschnitzel A, A1 Bratensoße Kohlrabi Kartoffeln	Backfisch A, A1, D Dillsoße G, G1 Erbsen-Möhren Kartoffeln
Gemüsebeilage je 1,50 €	Kaisergemüse	Erbsen-Möhren Blumenkohl	Prinzessbohnen	Kohlrabi	Erbsen-Möhren
Sättigungsbeilage je 1,50 €	Wedges A, A1 Zartweizen A, A1 Kartoffeln	Kartoffeln	Tomatenreis Petersilienkartoffeln	Kartoffeln	Kartoffeln
Salat 1,30 €	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8	Tagessalat G, I, J, L, 1, 3, 8
Salatbuffet je 100g / 1,40€	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 1,30 €	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages
Obst 0,90€	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

(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, (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, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

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.

Menüplan

Cafeteria Höchst

26.01.2026 - 30.01.2026

KW 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe 1,30 €	Hühnerbrühe mit Gemüse und Reis ¹	Blumenkohlsuppe	Gemüsebrühe mit Gemüse und Backerbsen ^{A, A1, C, I}	Tomatensuppe	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I}
Menü 1 6,00 €	Gefüllte Paprika (Schwein/Rind) ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße Kartoffeln	Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Reis	Nürnberger Würstchen ¹ Senf ^J Sauerkraut Kartoffelpüree ^{G1}	Hähnchenbrust Rahmsoße ^{G, G1} Zucchini Reis	Linseneintopf ^I Geflügelwiener ^{1, 2, 7} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3}
Menü 2 -Vegetarisch 6,00€	Gemüse Couscous ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1}	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Reis	Jägertopf ^{F, G, G1} Tagliatelle ^{A, A1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8}	Milchreis ^{G, G1} Kirschen Zimt und Zucker kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8}	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1}
Menü 3 6,00 €	Putengeschnetzeltes Karotten-Blumenkohlgemüse Spätzle ^{A, A1, C}	Rindergulasch Kaisergemüse Spätzle ^{A, A1, C}	Gebratenes Seelachsfilet ^{D, G} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Kartoffeln	Rinderhacksteak ^{A, A1, C} Bratensoße Brokkoli Kräuterkartoffeln	Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Basmatireis
Gemüsebeilage je 1,50 €	Karotten-Blumenkohlgemüse	Blumenkohl Kaisergemüse	Sauerkraut Karotten	Zucchini Brokkoli	Rahmspinat ^{G, G1} Asiagemüse
Sättigungsbeilage je 1,50 €	Kartoffeln Spätzle ^{A, A1, C}	Reis Spätzle ^{A, A1, C}	Kartoffeln Tagliatelle ^{A, A1} Kartoffelpüree ^{G1}	Reis Kräuterkartoffeln	Kartoffelpüree ^{G1} Basmatireis
Salat 1,30 €	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}
Salatbuffet je 100g / 1,40€	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 1,30 €	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages
Obst 0,90€	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (J) Senf 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, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

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 Essenseilnehmern 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

Cafeteria Höchst

02.02.2026 - 06.02.2026

KW 6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe 1,30 €	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Reis ¹	Pilzcremesuppe	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I}	Spargelsuppe	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I}
Menü 1 6,00 €	Hackbällchen (Schwein) ^C Tomatensoße Brokkoli Kartoffeln	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F}	Schweinerückensteak ^C Rosmarinsoße Kaisergemüse Kartoffeln	Cevapcici (Rind) ^{A, A1, C, J} Zaziki ^{C, G, G1, J, 2} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Tomatenreis	Zartweizenpfanne mit Gemüse und Rindfleisch ^{A, A1, I} Kräuterquark ^{G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8}
Menü 2 -Vegetarisch 6,00€	Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8}	Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Zartweizen ^{A, A1}	Schupfnudel-Gemüsepflanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8}	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1}	Gemüseteller Kräuterquark ^{G, G1} Kartoffeln
Menü 3 6,00 €	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Blumenkohl Petersilienkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet ^{D, G} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel ^{G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Reis	Hähnchenbrust Käsesoße ^{G, G1} Karotten Kartoffelpüree ^{G1}	Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Reis
Gemüsebeilage je 1,50 €	Brokkoli Blumenkohl	Rahmspinat ^{G, G1}	Kaisergemüse	Rahmspinat ^{G, G1} Karotten	
Sättigungsbeilage je 1,50 €	Kartoffeln Petersilienkartoffeln	Zartweizen ^{A, A1} Kartoffeln	Kartoffeln Reis	Tomatenreis Kartoffelpüree ^{G1}	Kartoffeln Reis
Salat 1,30 €	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}	Tagessalat ^{G, I, J, L, 1, 3, 8}
Salatbuffet je 100g / 1,40€	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 1,30 €	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages
Obst 0,90€	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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, (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, (8) geschwefelt

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 Essenseilnehmern 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.