

Menüplan

Cafeteria Höchst

08.04.2024 - 12.04.2024

KW 15

1. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I}	Spargelsuppe kl.	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Backerbsen ^{A, A1, C, I}	Brokkolisuppe kl.	Hühnerbrühe mit Gemüse und Reis ^I
Menü 1 Vollkost 2,70 €	Fischroulade ^{A, A1, D, G, G1} Dillsoße ^{G, G1}	Putensteak Tomatensoße	Gedünsteter Seelachs ^D Schnittlauchsoße ^{G, G1}	Hähnchenbrust Rahmsoße ^{G, G1}	Backfisch ^{A, A1, D} Kräutersoße ^{G, G1}
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €	Karotten-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1}	Sojabolognese ^{F, I}	Spinatomelette ^{C, G, G1, I} Kräutersoße ^{G, G1}	Gefüllte Paprika ^{A, A5, G, G1, 2} Tomatensoße	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Schnittlauchsoße ^{G, G1}
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €	Hähnchenbrust Currysoße ^{G, G1}	Gemüse Eintopf m. Rind u. Reis ^I Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3}	Schweinesteak (Tom.- Mozzarella) ^{C, G, G1} Rosmarinsoße	Rinderragout ^I	Rinderbraten Preiselbeerssoße
Gemüsebeilage je 0,80 €	Rahmspinat ^{G, G1} Zucchini	Kaisergemüse Lauchgemüse	Erbsen Karotten	Karotten Prinzessbohnen	Erbsen-Möhren Spargel ^{G, G1}
Sättigungsbeilage je 0,80 €	Kräuterkartoffeln Kartoffeln Gabelspaghetti ^{A, A1}	Kartoffeln Vollkorn Fusilli ^{A, A1}	Reis Salzkartoffeln Kartoffeln	Kartoffelgratin ^{G, G1} Reis Spätzle ^{A, A1, C}	Kräuterreis Kartoffeln
Salat 0,80 €	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 0,55 €	Erdbeerjoghurt ^G	Bananenjoghurt ^G	Vanillepudding ^{G, 3}	Kirschjoghurt ^G	Schokoladenpudding ^{G, G1}
Obst 0,40 €	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, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (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

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

15.04.2024 - 19.04.2024

KW 16

2. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Buchstabennudeln ^{A, A1, C,} ^I	Kartoffelsuppe kl.	Hühnerbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I}	Geflügelsuppe kl.	Gemüsebrühe mit Gemüse und Reis ^I
Menü 1 Vollkost 2,70 €	Hähnchenbrust Bratensoße	Bratwurst vom Schwein ¹  Senfsoße ^J	2 Scheiben Fleischkäse ^{1, 2, 7}  Zwiebelsoße	Schweineschnitzel ^{A, A1}  Bratensoße	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1}
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A,} ^{A1, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1}	Gemüsebolognese ^I	Gemüse Eintopf m. Reis ^I Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3}	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1}	Brokkoli-Blumenkohlaufguss ^{A,} ^{A1, C, G, G1, L, 1} Gemüsesoße ^{G, G1, I}
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €	Rindergeschnetzeltes	Gedünsteter Seelachs ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I}	Hähnchenbrust Rosmarinsoße	Rindergulasch	Hähnchenroulade ^{G, G1, J} Tomatensoße
Gemüsebeilage je 0,80 €	Spargel ^{G, G1} Karotten	Gemüsesugo ^{G, G1, I} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1}	Sauerkraut Prinzessbohnen	Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Kaisergemüse	Erbesen Karotten
Sättigungsbeilage je 0,80 €	Kartoffeln Zartweizen ^{A, A1} Fusilli ^{A, A1}	Kartoffeln Gabelspaghetti ^{A, A1} Basmatireis	Kartoffelpüree ^{G1} Petersilienkartoffeln	Kartoffeln Sesamkartoffeln ^K Reis	Kräuterkartoffeln Kartoffeln Kräuterreis
Salat 0,80 €	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 0,55 €	Pfirsichjoghurt ^G	Stracciatellajoghurt ^{G, G1}	Schokoladenpudding ^G	Bananenjoghurt ^G	Vanillepudding ^{G, 3}
Obst 0,40 €	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, (K) Sesamsamen 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, (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 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

22.04.2024 - 26.04.2024

KW 17

3. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Hühnerbrühe mit Gemüse und Reis ^I	Blumenkohlsuppe kl.	Gemüsebrühe mit Gemüse und Backerbsen ^{A, A1, C, I}	Tomatensuppe kl.	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I}
Menü 1 Vollkost 2,70 €	Gefüllte Paprika (Schwein/Rind) ^{A, A1, C, G, G1}  Tomatensoße	Rindergulasch	Kohlroulade (Schwein) ^{G, G1, J}  Bratensoße	Hähnchenbrust Rahmsoße ^{G, G1}	Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1}
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €	Gemüse Couscous ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1}	Spinatomelette ^{C, G, G1, I} Kräutersoße ^{G, G1}	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1}	Kohlrabieintopf Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3}	Rührei ^{C, G, G1, I}
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €	Putengeschnetzeltes (ohne Zwiebel)	Gemüseintopf (Huhn/Gabelspaghetti) ^{A, A1, I} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3}	Gebrautes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1}	Rinderhacksteak ^{A, A1, C} Bratensoße	Schweinegulasch (ohne Zwiebeln) 
Gemüsebeilage je 0,80 €	Karotten-Blumenkohlgemüse Lauchgemüse	Kaisergemüse Spargel ^{G, G1}	Zucchini- Paprikagemüse Karotten	Zucchini Spargel ^{G, G1}	Rahmspinat ^{G, G1} Asiagemüse
Sättigungsbeilage je 0,80 €	Kartoffeln Spätzle ^{A, A1, C}	Kartoffeln Spätzle ^{A, A1, C}	Kartoffelpüree ^{G1} Kräuterreis Kartoffeln	Reis Kräuterkartoffeln	Basmatireis Kartoffelpüree ^{G1} Fusilli ^{A, A1}
Salat 0,80 €	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 0,55 €	Karamellpudding ^{G, G1}	Bananenjoghurt ^G	Erdbeerjoghurt ^G	Schokoladenpudding ^G	Aprikosenquark ^G
Obst 0,40 €	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, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff

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

29.04.2024 - 03.05.2024

KW 18

4. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Reis ^l	Pilzcremesuppe kl.	Hühnerbrühe mit Gemüse und Buchstabennudeln ^{A, A1, C, l}	Spargelsuppe kl.	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, l}
Menü 1 Vollkost 2,70 €	Hackfleischpfanne (Rind)	Gebratenes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1}	Schweineschnitzel "Natur" ^C  Rosmarinsoße	Rindergulasch	Rinderhacksteak ^{A, A1, C} Zwiebelsoße
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €	Kartoffel-Zucchini-Pfanne ^{G, G1}	Gemüse Eintopf m. Gabelspaghetti ^{A, A1, l} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3}	Gemüsebolognese ^l	Karotten-Blumenkohlauf ^{A, A1, C, G, G1, L, l} Bärlauchsoße ^{G, G1}	Gemüseteller Kräuterquark ^{G, G1}
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €	Schweineschnitzel "Natur" ^C  Bratensoße	Fleischbällchen vom Schwein  Tomatensoße	Hühnerfrikassee mit Spargel ^{G, G1}	Hähnchenbrust Käsesoße ^{G, G1}	Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, l}
Gemüsebeilage je 0,80 €	Spargel ^{G, G1} Mischgemüse	Rahmspinat ^{G, G1} Brokkoli	Kaisergemüse Karotten -----	Spargel ^{G, G1} Karotten	Gemüsesugo ^{G, G1, l} Blumenkohl
Sättigungsbeilage je 0,80 €	Zartweizen ^{A, A1} Petersilienkartoffeln	Kartoffeln Reis	Kartoffeln Gabelspaghetti ^{A, A1} Reis	Spätzle ^{A, A1, C} Kartoffeln Kartoffelpüree ^{G1}	Kartoffelpüree ^{G1} Kartoffeln Reis
Salat 0,80 €	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 0,55 €	Kirschjoghurt ^G	Vanillepudding ^{G, 3}	Erdbeerquark ^G	Heidelbeerquark ^G	Schokoladenpudding ^G
Obst 0,40 €	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, (l) 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, (3) mit Farbstoff

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.