

KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischstäbchen pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 21 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH	Geschnetzeltes (Huhn) pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 10 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Spätzle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 39 g KH	Schweinegulasch pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH Prinzessbohnen pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 2 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Rinderlasagne pro 100 g/ml: 16 g KH; pro Portion: 48 g KH	Hähnchenbrust pro 100 g/ml: 1 g KH; pro Portion: 1 g KH Bratensoße pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 5 g KH Kohlrabi pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH
	pro Portion: 26 g KH	pro Portion: 49 g KH	pro Portion: 24 g KH	pro Portion: 48 g KH	pro Portion: 45 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle pro 100 g/ml: 22 g KH; pro Portion: 75 g KH Röstzwiebeln pro 100 g/ml: 40 g KH; pro Portion: 4 g KH	Kartoffeleintopf pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 35 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Falafelbällchen pro 100 g/ml: 27 g KH; pro Portion: 24 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH Taboulé CousCous pro 100 g/ml: 32 g KH; pro Portion: 45 g KH	Kaiserschmarrn pro 100 g/ml: 36 g KH; pro Portion: 83 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH	Gnocchi pro 100 g/ml: 35 g KH; pro Portion: 77 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 79 g KH	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 73 g KH	pro Portion: 102 g KH	pro Portion: 85 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Käse- Spinattortellini pro 100 g/ml: 38 g KH; pro Portion: 84 g KH Sahnesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Penne pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Gemüsebolognese pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolissoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 91 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 63 g KH
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (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.

KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinefrikadelle pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 10 g KH Blumenkohl "a la creme" pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Fischfilet "Bordelaise" pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 10 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 21 g KH	Putengeschnetzeltes pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 3 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Spätzle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 39 g KH	Rinderbolognese pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 6 g KH Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Hartkäse pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 0 g KH	Hähnchen Süß-Sauer pro 100 g/ml: 12 g KH; pro Portion: 24 g KH Basmatireis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 46 g KH
	pro Portion: 30 g KH	pro Portion: 36 g KH	pro Portion: 42 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 70 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 15 g KH Ketchup pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 3 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Wedges pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 32 g KH	Chili sin carne pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 13 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Pfannekuchen pro 100 g/ml: 21 g KH; pro Portion: 38 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH	Kichererbsencurry pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 12 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Gemüselasagne pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 51 g KH
	pro Portion: 50 g KH	pro Portion: 40 g KH	pro Portion: 57 g KH	pro Portion: 48 g KH	pro Portion: 51 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolisoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Sojabolognese pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH	Ravioli pro 100 g/ml: 44 g KH; pro Portion: 97 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Bunte Nudeln pro 100 g/ml: 29 g KH; pro Portion: 65 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 65 g KH	pro Portion: 105 g KH	pro Portion: 73 g KH
(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 (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.

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH Kohlrabi pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Hot Dog (Geflügel) pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 18 g KH Ketchup pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 3 g KH Krautsalat "Mayo" pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 3 g KH Röstzwiebeln pro 100 g/ml: 40 g KH; pro Portion: 4 g KH	Schweineschnitzel pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 17 g KH Bratensoße pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 5 g KH Zucchini pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 1 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Hühnerfrikassee pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 5 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Fischstäbchen pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 21 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 21 g KH
	pro Portion: 43 g KH	pro Portion: 28 g KH	pro Portion: 41 g KH	pro Portion: 46 g KH	pro Portion: 47 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Gebackene Ofenkartoffel pro 100 g/ml: 16 g KH; pro Portion: 40 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH	Erbsensuppe pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 31 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Schupfnudeln pro 100 g/ml: 37 g KH; pro Portion: 81 g KH Gemüsesoße pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 8 g KH	Germknödel pro 100 g/ml: 49 g KH; pro Portion: 69 g KH Vanillesoße pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 12 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 8 g KH	Überbackene Maultaschen pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 64 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH mit Käse überbacken pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 0 g KH
	pro Portion: 43 g KH	pro Portion: 59 g KH	pro Portion: 89 g KH	pro Portion: 88 g KH	pro Portion: 68 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatoni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH Sahnesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Gemüsebolognese pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH	Käse- Spinattortellini pro 100 g/ml: 38 g KH; pro Portion: 84 g KH Brokkolissoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 61 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 91 g KH	pro Portion: 63 g KH
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteuerzeugnisse, (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 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust pro 100 g/ml: 1 g KH; pro Portion: 1 g KH Ketchup pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 3 g KH Mais pro 100 g/ml: 11 g KH; pro Portion: 8 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 17 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Schweinegulasch "Szegediner" pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Rinderfrikadelle pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH Blumenkohl "a la creme" pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH Wedges pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 32 g KH	Backfisch pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 26 g KH Dillsoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH
	pro Portion: 47 g KH	pro Portion: 45 g KH	pro Portion: 22 g KH	pro Portion: 45 g KH	pro Portion: 71 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle pro 100 g/ml: 22 g KH; pro Portion: 75 g KH Röstzwiebeln pro 100 g/ml: 40 g KH; pro Portion: 4 g KH	Eieromelette pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 4 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Gemüselasagne pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 51 g KH	Blumenkohl-Käsemedaillon pro 100 g/ml: 20 g KH; pro Portion: 29 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Kartoffelpuffer pro 100 g/ml: 23 g KH; pro Portion: 55 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH
	pro Portion: 79 g KH	pro Portion: 27 g KH	pro Portion: 51 g KH	pro Portion: 69 g KH	pro Portion: 74 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln pro 100 g/ml: 29 g KH; pro Portion: 65 g KH Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Gabelspaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolisauce pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH Sojabolognese pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 72 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 64 g KH	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 63 g KH
(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 (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.