

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinesteak Blumenkohl Wedges ^{A, A1}	Schweinefrikadelle ^{A, A1, C} Bohnen Salbeikartoffeln	Fischstäbchen ^{A, A1, D} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1} Kartoffeln	Chili vom Rind ¹ Reis 200 G	Fischfiguren ^{A, A1, D, G, G1, J} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1} Kartoffelpüree ^{G, G1, L, 1}
Menü 2 - Vegetarisch	Maccaroni ^{A, A1, C} Sojabolognese ^{F, I}	Gemüsecurry mit Kokosnussmilch ^{A, A3, G, G1} Reis 200 G	Milchreis ^{G, G1} Kirschsoße	Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Kartoffelgemüseauflauf ^{G, G1} Kräutersoße ^{G, G1}
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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					

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 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A, A1, C} Karotten Wedges ^{A, A1}	Schweinegulasch Kartoffeln	Kibbeling ^{A, A1, C, D, G, G1} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1} Kartoffelsalat ^{J, 2}	Hühnerfrikassee ^{A, A1, G, G1, 1} Reis 200 G	Backfisch ^{A, A1, D} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1} Kartoffeln
Menü 2 - Vegetarisch	Rührei ^C Rahmspinat ^{A, A1, G, G1, 3} Kartoffeln	Couscouspfanne ^{A, A1} Joghurt- Minze- Dip	Pfannekuchen mit Blaubeerfüllung ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1, 3}	Vegetarisches Schnitzes ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Balkangemüse Wedges ^{A, A1}	Gefüllte Tortellini mit Ricotta und Spinat ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (J) Senf und -erzeugnisse (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.

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Cordon- Bleu A, A1, G, G1, 2 Bohnen Wedges A, A1	Spaghetti A, A1, C Rinderbolognese ¹	Backfisch A, A1, D Kartoffelsalat J, 2	Maultaschen vom Schwein mit Käse überbacken A, A1, C, G, I Tomatensoße	Gebratener Schellfisch ^D Karottengemüse G, G1 Kartoffeln
Menü 2 - Vegetarisch	Grillteller mit Kräutern Risoleekartoffeln	Kartoffeleintopf ^{1, 3} Brötchen A, A1, A2	Pfannekuchen A, A1, C, G, G1 Apfelmus ¹	Spinatpizza A, A1, G	Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln C, G, G1
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (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.

KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	2 Hot Dogs A, A1, C, F, J, 1, 2, 3, 6b, 7, 7c Wedges A, A1	Cevapcici vom Rind A, A1, C, J Balkangemüse Tomatenreis	Backfisch A, A1, D Remouladensoße C, G, G1, J, 1 Kartoffelsalat J, 2	Feiertag	Seelachs D Gemüsebeet in Rahm G, G1, I Kartoffeln
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges A, A1 Quark mit Paprika und frischen Kräutern G, G1	Ravioli mit Spinat A, A1, G, G1 Sahnesoße A, A1, A3, G, G1	Quarkkäulchen A, A1, C, G, G1 Vanillesoße G, G1, 3		Champignon-Rahmpfanne A, A1, A3, G, G1 Reis

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