

KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A, A1, C} Pfeffersoße ¹ Wedges ^{A, A1}	Pizza mit Schweineschinken ^{A, A1, G, 1, 2, 7}	Fischfiguren ^{A, A1, D, G, G1, J} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1} Kartoffelpüree ^{G, G1, L, 1}	Tortellini Tricolore mit Rindfleisch ^{A, A1, C} Käsesoße ^{A, A1, G, G1, 3} Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Mediterranes Fischfilet ^D Paprikagemüse Kartoffelpüree ^{G, G1, L, 1}
Menü 2 - Vegetarisch	Sauerkraut-Schupfnudel- Pfanne ^{14, A, A1, C} Quark mit Paprika und frischen Kräutern ^{G, G1}	Eieromelett ^{C, G, G1} Blattspinat ^{G, G1} Kartoffeln	Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschsoße	Süßkartoffelauflauf ^{C, G, G1} Tomatensoße	Kartoffelgemüseauflauf ^{G, G1} Kräutersoße ^{G, G1}

(14) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (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

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	Halbes Hähnchen Krautsalat ¹ Wedges ^{A, A1}	Rindergulasch Rotkraut ^{1, 6b} Bandnudeln ^{A, A1}	Gebratener Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwurst ¹ Sauerkraut ^{14, 1} Kartoffelpüree ^{G, G1, L, 1}	Backfisch ^{A, A1, D} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1} Kartoffel- Rucola- Salat ^{J, 2}
Menü 2 - Vegetarisch	Spaghetti ^{A, A1, C} Spinatsoße ^{A, A1, G, G1, 3}	Linseneintopf ^{1, 3} Brötchen ^{A, A1, A2}	Apfelstrudel ^{A, A1} Vanillesoße ^{G, G1, 3} Apfelmus ¹	Kartoffeleintopf ^{1, 3} Brötchen ^{A, A1, A2}	Rührei ^C Blattspinat ^{G, G1} Bratkartoffeln mit Zwiebeln

(14) unter Verwendung von Alkohol, (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, (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.

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel ^{A, A1, C} Brokkoli Wedges ^{A, A1}	Putengeschnetzeltes Reis	Fischfrikadelle ^{A, A1, D, G, G1} Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Hähnchenbrust Erbsen ³ Tomatenreis	Kibbeling ^{A, A1, C, D, G, G1} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1} Kartoffel- Gurken- Salat ^{J, 2}
Menü 2 - Vegetarisch	Sauerkraut- Schupfnudel- Pfanne ^{14, A, A1, C} Joghurt- Minze- Dip	Backofenkartoffel Quark mit Paprika und frischen Kräutern ^{G, G1}	Milchreis ^{G, G1} Kirschsoße	Sojageschnetzeltes in Currygemüsesoße ^{F, G, G1, I, J, 3} Reis	Veganes Kichererbsencurry ^{A, A3, 1} Reis
<p>(14) unter Verwendung von Alkohol, (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</p>					

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	Putenschnitzel ^{A, A1, C} Wedges ^{A, A1}	Putengeschnetzeltes Nudeln ^{A, A1}	Backfisch ^{A, A1, D} Remouladensoße ^{C, G, G1, J, 1}	Currywurst ^{I, J, 7} Curryketchup ^{6b} Wedges ^{A, A1}	Mediterranes Fischfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G, G1, L, 1}
Menü 2 - Vegetarisch	Gemüsecurry mit Kokosnussmilch ^{A, A3, G, G1} Glasnudeln	Nudel- Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße	Kaiserschmarren ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1, 3} Apfelmus ¹	Grillteller mit Kräutern Quark mit Paprika und frischen Kräutern ^{G, G1} Risoleekartoffeln	Quarkkälchen ^{A, A1, C, G, G1} Kirschsoße

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (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.