

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes ^A "Züricher Art" Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Curryketchup ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Hähnchen Cordon- Bleu ^{A, A1, G, G1, 2} Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Rindfleisch Tortellini ^{A, A1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert Hartkäse ^{C, G, G1, 2}
Menü 2 - Vegetarisch	Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Aprikosenkompott Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages Zimt und Zucker	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Gnocchi ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Maccaroni ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Farfalle ^{A, A1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Tagliatelle ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Schweinegeschnetzeltes ^A "Züricher Art" Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Hähnchenbrust Tomatensoße Karotten Salat vom Buffet Reis Obst der Saison	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Gemischtes Dessert
(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 (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 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse (Schwein) ^{1, 2, 7}  Bratensoße Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchen Nuggets ^{A, A1} Curryketchup ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Fruchtjoghurt	Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, G1, J} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Penne ^{A, A1} Putenschinkensoße ^{I, 1, 2, 7} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, G1}  Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Tomatenreis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1}	Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Fusilli ^A Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Rigatoni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Gabelspaghetti ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Käse- Spinattortellini ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Spaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Fleischkäse (Schwein) ^{1, 2, 7}  Bratensoße Karotten Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenbrust Tomatensoße Kaisergemüse Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Erbsensuppe ¹ Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Obst der Saison	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Dessert des Tages	Glutenfreie Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet Gemischtes Dessert
(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 (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 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinegulasch  Karotten Salat vom Buffet C, G, G1 Fusilli A Dessert des Tages	Fischstäbchen A, C, D, J Rahmspinat G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf I, 1 Geflügelwiener 1, 2, 7 Salat vom Buffet C, G, G1 Brötchen A, A1, A2, A3, 1, 3 Fruchtjoghurt	Rinderfrikadelle A, A1, C Kohlrabi "a la creme" G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Kartoffeln Obst der Saison	Hühnerfrikassee G, G1 Erbsen Salat vom Buffet C, G, G1 Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Eieromelette C, G, G1 Kräutersoße G, G1 Rahmspinat G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Kartoffeln Dessert des Tages	Kichererbsencurry Salat vom Buffet C, G, G1 Reis Obst der Saison	Germknödel A, A1, C, G, G1 Kirschoße Vanillesoße G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Fruchtjoghurt	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse F, I, 1 Kräuterquark G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Griechischer Pfannkuchen A, A1, C, G, G1 Kräuter- Dip G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Bunte Nudeln A, A1 Tomatensoße Salat vom Buffet C, G, G1 Dessert des Tages	Spaghetti A, A1 Sahnesoße G, G1, I Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Farfalle A, A1 Gemüsebolognese I Salat vom Buffet C, G, G1 Fruchtjoghurt	Maccaroni A, A1 Brokkolissoße G, G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Obst der Saison	Penne A, A1 Tomatensoße mit Pesto G1 Salat vom Buffet C, G, G1 Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Schweinegulasch  Karotten Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Mediterranes Fischfilet D Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf I, 1 Geflügelwiener 1, 2, 7 Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Fruchtjoghurt laktosefrei 3	Schweinerückensteak C  Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Hähnchenpfanne Erbsen Salat vom Buffet Reis Gemischtes Dessert
(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 (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 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ^I Zaziki ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes (Schwein)  Kaisergemüse Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Jägertopf ^{F, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Tagliatelle ^{A, A1} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Rigatonj ^{A, A1} Käsesoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Spaghetti ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Maccaroni ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Käse- Spinattortellini ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Gabelspaghetti ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert
Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei	Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros ^I Krautsalat ¹ Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei ³	Geschnetzeltes (Schwein)  Kaisergemüse Salat vom Buffet Kartoffeln Dessert des Tages	Kartoffelrösti Apfelmus ¹ Salat vom Buffet Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet Glutenfreies Brötchen Gemischtes Dessert

(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 (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.