

# KW10 Speiseplan 04.03.2019 bis 08.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Chili con Carne vom Rind dazu Brötchen (A1,A2) <sup>1,3</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (A1,D,G) mit Rahmspinat (G) und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Spätzle (A1,C) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Hähnchen - Cordon-Bleu (A1,G) <sup>2</sup> mit Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Currywurst vom Rind (I,J) <sup>1,2,7</sup> mit Pommes Frites Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken (A1,C,G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesoße (G) und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Blumenkohl- Käsemedaillon (A1,G) mit Zaziki (G) und Tomatenreis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Cous-Cous (A1,G) mit Tomaten- Paprikagemüse und Kräuterquark (G) Obst der Saison	Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Spaghetti (A1) mit Pilzsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Napolisoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Maccaroni (A1)  mit Gemüsebolognese (I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Farfalle (A1) mit Zucchinisoße (G) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Chili con Carne vom Rind dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Gedünstetes Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Karotten und Kartoffeln Obst der Saison	Rindergulasch mit Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Reis Obst der Saison	Putensteak mit Curry-Dip (I) und Pommes Frites Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

#### Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Farbstoffen, 4 mit Süßungsmitteln, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 mit Alkohol

#### Enthält Allergene:

A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse/ Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

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 9:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen