



# KW13

# Speiseplan 25.03.2019 bis 29.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Paniertes Seelachsfilet (A1,D,G) mit Dillsoße (G) dazu Erbsen und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Schweinefrikadelle (A1,C) mit Zwiebelsoße  dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Schweinesteak (C) mit Bratensoße  dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert des Tages	Rindfleischstreifen in Paprikasoße dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gnocchi (C) mit Spinatsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Gefüllte Zucchini (G) <sup>2</sup> mit Currysoße (G) dazu Reis Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Pfannkuchen (A1,C,G) mit Kirschoße <sup>1</sup> und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Vegetarische Lasagne (A1,G,I) mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Gekochte Eier (C) mit Senfsoße (G,J) und Kartoffeln Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 3</b> -Pasta-	Tagliatelle (A1,C) mit Kräutersoße (G,I) geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Farfalle (A1)  mit Tomatensoße Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Fruchtjoghurt	Spaghetti (A1) mit Bärlauchsoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Obst der Saison	Fusilli (A1) mit Sojabolognese (A1,F,I) <sup>3</sup> geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Dessert des Tages	Penne (A1) mit Käsesoße (G) Salat vom Buffet (C,G,J) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Hähnchenschenkel mit Bratensoße und Gemüsereis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Gedünsteter Fisch (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Putensteak mit Zwiebelsoße dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison	Schweinesteak (C)  mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln laktosefreier Fruchtjoghurt	Rinderstreifen in Paprikasoße dazu Reis 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 Sulfit, 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