

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinegulasch Karotten Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Fusilli <sup>A, A1</sup> Dessert des Tages 	Fischstäbchen <sup>A, A1, D</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Kartoffeleintopf I Geflügelwiener <sup>1, 2, 7</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Fruchtojoghurt	Rinderfrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Kohlrabi "a la creme" <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Hühnerfrikassee <sup>G, G1</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Reis Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>	Bunte Nudeln Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Dessert des Tages	Kichererbsencurry Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Reis Obst der Saison	Germknödel <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Kirschsoße Vanillesoße <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Fruchtojoghurt	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse <sup>F, I, 1</sup> Kräuterquark <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison	Penne <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Gemischte Dessertauswahl

(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 (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 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Tomatensoße Zucchini Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Obst der Saison	Geflügel- Gyros <sup>I</sup> Zaziki <sup>C, G, G1, J, 2</sup> Krautsalat <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Reis Fruchtjoghurt	1.Mai Feiertag!	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen <sup>A, A1, C, F</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison	Chili con Carne (Rind) Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Gemischte Dessertauswahl
<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>	Jägertopf <sup>F, G, G1, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Tagliatelle <sup>A, A1</sup> Obst der Saison	Rührei <sup>C, G, G1, I</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtjoghurt		Käse- Spinattortellini <sup>A, A1, G, G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1, A4, C, G, G1, 3</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup> Karotten Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Reis Gemischte Dessertauswahl

((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.