

KW 04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinefrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Obst der Saison 	Fischfilet "Bordelaise" <sup>A, A1, D</sup> Erbsen Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtojoghurt	Putengeschnetzeltes Karotten Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup> Obst der Saison	Rinderbolognese <sup>l</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Fusilli <sup>A</sup> Dessert des Tages Hartkäse <sup>C, G, G1, 2</sup>	Hähnchen Süß-Sauer <sup>A, A1, F, L, 1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Basmatireis Gemischtes Dessert
<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>	Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1, A4, C, G, G1, 3</sup> Ketchup <sup>6b</sup> Karotten Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Wedges <sup>A, A1</sup> Obst der Saison	Chili sin carne <sup>F</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Fruchtojoghurt	Pfannekuchen <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison	Ravioli <sup>A, A1, G, G1</sup> Tomatensoße Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> Dessert des Tages	Bunte Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomatensoße mit Pesto <sup>G1</sup> Salat vom Buffet <sup>C, G, G1</sup> 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, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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.