

# Menüplan

## Cafeteria Höchst

06.05.2024 - 10.05.2024

KW 19

1. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup>	Spargelsuppe kl.	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Backerbsen <sup>A, A1, C, I</sup>	Feiertag	Hühnerbrühe mit Gemüse und Reis <sup>I</sup>
Menü 1 Vollkost 2,70 €	Fischroulade <sup>A, A1, D, G, G1</sup> Dillsoße <sup>G, G1</sup>	Putensteak Tomatensoße	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Schnittlauchsoße <sup>G, G1</sup>		Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup>
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €	Karotten-Blumenkohlauf lauf <sup>A, A1, C, G, G1, L, 1</sup> Käsesoße <sup>G, G1</sup>	Sojabolognese <sup>F, I</sup>	Spinatomelette <sup>C, G, G1, I</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup>		Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1, A4, C, G, G1, 3</sup> Schnittlauchsoße <sup>G, G1</sup>
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €	Hähnchenbrust Currysoße <sup>G, G1</sup>	Gemüse Eintopf m. Rind u. Reis <sup>I</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup>	Schweinesteak (Tom.- Mozzarella) <sup>C, G, G1</sup> Rosmarinsoße		Rinderbraten Preiselbeerssoße
Gemüsebeilage je 0,80 €	Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Zucchini	Kaisergemüse Lauchgemüse	Erbsen Karotten		Erbsen-Möhren Spargel <sup>G, G1</sup>
Sättigungsbeilage je 0,80 €	Kräuterkartoffeln Kartoffeln Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup>	Kartoffeln Vollkorn Fusilli <sup>A, A1</sup>	Reis Salzkartoffeln Kartoffeln		Kräuterreis Kartoffeln
Salat 0,80 €	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat		kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl		Salatauswahl
Dessert 0,55 €	Erdbeeryoghurt <sup>G</sup>	Bananenjoghurt <sup>G</sup>	Vanillepudding <sup>G, 3</sup>		Schokoladenpudding <sup>G, G1</sup>
Obst 0,40 €	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison		Obst der Saison

(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 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (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.

# Menüplan

## Cafeteria Höchst

13.05.2024 - 17.05.2024

KW 20

2. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Buchstabennudeln <sup>A, A1, C,</sup> <sup>I</sup>	Kartoffelsuppe kl.	Hühnerbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup>	Geflügelsuppe kl.	Gemüsebrühe mit Gemüse und Reis <sup>I</sup>
Menü 1 Vollkost 2,70 €	Hähnchenbrust Bratensoße	Bratwurst vom Schwein <sup>1</sup>  Senfsoße <sup>J</sup>	2 Scheiben Fleischkäse <sup>1, 2, 7</sup>  Zwiebelsoße	Schweineschnitzel <sup>A, A1</sup>  Bratensoße	Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Dillsoße <sup>G, G1</sup>
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €	Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>A,</sup> <sup>A1, G, G1</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup>	Gemüsebolognese <sup>I</sup>	Gemüseeeintopf m. Reis <sup>I</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup>	Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup>	Brokkoli-Blumenkohlaufauf <sup>A,</sup> <sup>A1, C, G, G1, L, 1</sup> Gemüsesoße <sup>G, G1, I</sup>
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €	Rindergeschnetzeltes	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Gemüsesugo <sup>G, G1, I</sup>	Hähnchenbrust Rosmarinsoße	Rindergulasch	Hähnchenroulade <sup>G, G1, J</sup> Tomatensoße
Gemüsebeilage je 0,80 €	Spargel <sup>G, G1</sup> Karotten	Gemüsesugo <sup>G, G1, I</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup>	Sauerkraut Prinzessbohnen	Kohlrabi "a la creme" <sup>G, G1</sup> Kaisergemüse	Erbsen Karotten
Sättigungsbeilage je 0,80 €	Kartoffeln Zartweizen <sup>A, A1</sup> Fusilli <sup>A, A1</sup>	Kartoffeln Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup> Basmatireis	Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Petersilienkartoffeln	Kartoffeln Sesamkartoffeln <sup>K</sup> Reis	Kräuterkartoffeln Kartoffeln Kräuterreis
Salat 0,80 €	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 0,55 €	Pfirsichjoghurt <sup>G</sup>	Stracciatellajoghurt <sup>G, G1</sup>	Schokoladenpudding <sup>G</sup>	Bananenjoghurt <sup>G</sup>	Vanillepudding <sup>G, 3</sup>
Obst 0,40 €	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

(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, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesamsamen und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben (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.

# Menüplan

## Cafeteria Höchst

20.05.2024 - 24.05.2024

KW 21

3. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Feiertag	Blumenkohlsuppe kl.	Gemüsebrühe mit Gemüse und Backerbsen <sup>A, A1, C, I</sup>	Tomatensuppe kl.	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup>
Menü 1 Vollkost 2,70 €		Rindergulasch	Kohlroulade (Schwein) <sup>G, G1, J</sup> 🐷 Bratensoße	Hähnchenbrust Rahmsoße <sup>G, G1</sup>	Gedünsteter Seelachs <sup>D</sup> Currysoße <sup>G, G1</sup>
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €		Spinatomelette <sup>C, G, G1, I</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup>	Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1,</sup> <sup>A4, C, G, G1, 3</sup> Currysoße <sup>G, G1</sup>	Kohlrabieintopf Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup>	Rührei <sup>C, G, G1, I</sup>
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €		Gemüseintopf (Huhn/Gabelspaghetti) <sup>A, A1, I</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>D</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup>	Rinderhacksteak <sup>A, A1, C</sup> Bratensoße	Schweinegulasch (ohne Zwiebeln) 🐷
Gemüsebeilage je 0,80 €		Kaisergemüse Spargel <sup>G, G1</sup>	Zucchini- Paprikagemüse Karotten	Zucchini Spargel <sup>G, G1</sup>	Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Asiagemüse
Sättigungsbeilage je 0,80 €		Kartoffeln Spätzle <sup>A, A1, C</sup>	Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Kräuterreis Kartoffeln	Reis Kräuterkartoffeln	Basmatireis Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fusilli <sup>A, A1</sup>
Salat 0,80 €		kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €		Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
Dessert 0,55 €		Bananenjoghurt <sup>G</sup>	Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>	Schokoladenpudding <sup>G</sup>	Aprikosenquark <sup>G</sup>
Obst 0,40 €		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

(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, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (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.

# Menüplan

## Cafeteria Höchst

27.05.2024 - 31.05.2024

KW 22

4. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 0,55 €	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Reis <sup>l</sup>	Pilzcremesuppe kl.	Hühnerbrühe mit Gemüse und Buchstabennudeln <sup>A, A1, C,</sup> <sup>l</sup>	Feiertag	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternchennudeln <sup>A, A1, C, l</sup>
Menü 1 Vollkost 2,70 €	Hackfleischpfanne (Rind)	Gebratenes Seelachsfilet <sup>D</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup>	Schweineschnitzel "Natur" <sup>C</sup> 🐷 Rosmarinsoße		Rinderhacksteak <sup>A, A1, C</sup> Zwiebelsoße
Menü 2 Vegetarisch 2,70 €	Kartoffel-Zucchini- pfanne <sup>G, G1</sup>	Gemüseeeintopf m. Gabelspaghetti <sup>A, A1, l</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup>	Gemüsebolognese <sup>l</sup>		Gemüseteller Kräuterquark <sup>G, G1</sup>
Menü 3 Leichte Vollkost 2,70 €	Schweineschnitzel "Natur" <sup>C</sup> 🐷 Bratensoße	Fleischnägelchen vom Schwein <sup>C</sup> 🐷 Tomatensoße	Hühnerfrikassee mit Spargel <sup>G, G1</sup>		Gedünsteter Schellfisch <sup>D</sup> Gemüsesugo <sup>G, G1, l</sup>
Gemüsebeilage je 0,80 €	Spargel <sup>G, G1</sup> Mischgemüse	Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Brokkoli	Kaisergemüse Karotten -----		Gemüsesugo <sup>G, G1, l</sup> Blumenkohl
Sättigungsbeilage je 0,80 €	Zartweizen <sup>A, A1</sup> Petersilienkartoffeln	Kartoffeln Reis	Kartoffeln Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup> Reis		Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Kartoffeln Reis
Salat 0,80 €	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat	kleiner Beilagensalat		kleiner Beilagensalat
Salatbuffet 100g / 1,10 €	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl		Salatauswahl
Dessert 0,55 €	Kirschjoghurt <sup>G</sup>	Vanillepudding <sup>G, 3</sup>	Erdbeerquark <sup>G</sup>		Schokoladenpudding <sup>G</sup>
Obst 0,40 €	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison		Obst der Saison

(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, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (l) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (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.