

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison	Geschnetzeltes (Huhn) Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages	Schweinegulasch  Prinzessbohnen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Rinderlasagne ^{A, A1, A5, G, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Hähnchenbrust Bratensoße Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Kartoffeleintopf ^I Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages	Falafelbällchen ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Taboulé CousCous ^{A, A1, G, G1} Fruchtjoghurt	Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Gnocchi ^A Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (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.

KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinefrikadelle ^{A, A1, C}  Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison	Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt	Putengeschnitzeltes Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison	Rinderbolognese ^l Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fusilli ^A Dessert des Tages	Hähnchen Süß-Sauer ^{A, A1, F, L, 1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Basmatireis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Ketchup ^{6b} Karotten Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Chili sin carne ^F Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Kichererbsencurry Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Dessert des Tages	Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, l} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} 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, (l) Sellerie und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (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.

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ^l Kohlrabi Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Dessert des Tages	Hot Dog (Geflügel) ^{A, A1, J, 1, 2, 4b, 6b, 7} Ketchup ^{6b} Krautsalat "Mayo" ^{C, F, J, 2, 7c} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Schweineschnitzel ^{A, A1}  Bratensoße Zucchini Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Erbsensuppe ^l Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Schupfnudeln ^{A, A1, C} Gemüsesoße ^{G, G1, l} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert

(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, (l) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten 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.

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust Ketchup ^{6b} Mais Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^G Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt	Schweinegulasch "Szegediner" ^{6b} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Wedges ^{A, A1} Obst der Saison	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert
Menü 2 - Vegetarisch	Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Obst der Saison	Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt	Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat vom Buffet ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert

(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 (1) mit Antioxidationsmittel, (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.