

KW 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel <sup>A, A1, C</sup> Jägersoße Wedges <sup>A, A1</sup>	Spaghetti <sup>A, A1, C</sup> Rinderbolognese <sup>1</sup>	Fischstäbchen <sup>A, A1, D</sup> Kartoffelsalat <sup>J, 2</sup>	Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken <sup>A, A1, G</sup> Rahmsoße <sup>G, G1</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup>	Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Remouladensoße <sup>C, G, G1, J, 1</sup> Kartoffel- Rucola- Salat <sup>J, 2</sup>
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Sojageschnitzeltes in Currygemüsesoße <sup>F, G, G1, I, J, 3</sup> Reis 200 G	Gemüse Eintopf <sup>1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2</sup>	Germknödel <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Vanillesoße <sup>G, G1, 3</sup> Apfelmus <sup>1</sup>	Champignon- Gemüse- Risotto <sup>C, G, G1, I, 2</sup>	Pizza Magaritta <sup>A, A1, G</sup>

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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.

KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenschnitzel <sup>A, A1</sup> Karotten Wedges <sup>A, A1</sup>	Pizza mit Rindersalami <sup>A, A1, G, 1, 2</sup>	Gebratener Schellfisch <sup>D</sup> Brokkoli Kartoffeln	Nudelauflauf mit Rindfleisch und Käse überbacken <sup>A, A1, C, G, G1</sup>	Feiertag
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Eieromelett <sup>C, G, G1</sup> Blattspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G, G1, L, 1</sup>	Gemüselasagne <sup>A, A1, G, I</sup>	Kaiserschmarren <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Vanillesoße <sup>G, G1, 3</sup> Apfelmus <sup>1</sup>	Linseneintopf <sup>I, 3</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2</sup>	

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch 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 SO2 angegeben (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.

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Feiertag	Bohneneintopf mit Rindfleisch <sup>A, A1, A2, I</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2</sup>	Fischroulade <sup>A, A1, D, G, G1</sup> Blattspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffeln	Rindfleischbällchen in Tomatensoße <sup>A, A1, C</sup> Nudeln <sup>A, A1</sup>	Fischnuggets <sup>A, A1, C, D, G, G1</sup> Remouladensoße <sup>C, G, G1, J, 1</sup> Kartoffel- Rucola- Salat <sup>J, 2</sup>
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>		Ratatouillegemüse Risoleekartoffeln	Marillenknödel <sup>A, A1, C, G, G1, 3</sup> Vanillesoße <sup>G, G1, 3</sup>	Gemüsebolognese <sup>1</sup> Spaghetti <sup>A, A1, C</sup>	Bohneneintopf <sup>1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2</sup>

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (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.

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel <sup>A, A1, C</sup> Paprikasoße Brokkoli Wedges <sup>A, A1</sup>	Hühnersuppentopf mit Gemüse <sup>l, 1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2</sup>	Fisch & Chips <sup>A, A1, C, D, J, L, 1, 3</sup> Remouladensoße <sup>C, G, G1, J, 1</sup> Kartoffelchips	Feiertag	Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Gurkensalat <sup>L, 1, 3</sup> Kartoffelsalat <sup>J, 2</sup>
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Risoleekartoffeln Quark mit Paprika und frischen Kräutern <sup>G, G1</sup>	2 Eier in Senfsoße <sup>A, A1, C, G, G1, J</sup> Kartoffeln	Reibekuchen <sup>A, A1, C</sup> Apfelmus <sup>1</sup>		Spaghetti <sup>A, A1, C</sup> Spinatsoße <sup>A, A1, G, G1, 3</sup>

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (l) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (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.