



Speiseplan vom 22.4. bis 26.4.2019

(Änderungen vorbehalten)








	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	FREI OSTERMONTAG	FREI OSTERFERIEN	 Fischstäbchen (a,d) mit Erbsen und Möhren dazu, Kartoffelpüree (g)	 Chicken Wings mit Rosmarinkartoffeln, dazu Curry Dip (g) und Bohnengemüse	
Menü 2 (vegetarisch)	FREI OSTERMONTAG	FREI OSTERFERIEN	 Falafelbällchen (a,c) mit Joghurt-Minzsauce (g), dazu Tomaten-Couscous (a)	 Spinat-Lasagne (a,g) mit frischen Tomaten und buntem Gemüse (i)	 Reispfanne mit Wok-Gemüse (f,i)

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 29.4. bis 3.5.2019

(Änderungen vorbehalten)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Rindergulasch mit Paprika und Pilzen (g), dazu Serviettenknödel (a,c)	 Schollenfilet (a,d) mit warmem Kartoffelsalat (j)	FREI TAG DER ARBEIT	 Graupenrisotto (i) dazu Hühnerbrustfilet natur	
Menü 2 (vegetarisch)	 Blumenkohlmedaillons (a,c), dazu Farfalle (a,c) (Schleifennudeln) mit Petersilien-Pesto (g,h)	 Linsencurry dazu Reis	FREI TAG DER ARBEIT	 Vegetarisches Bami Goreng (a,c) mit frischem Gemüse und Pilzen und Sojasauce (f)	 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse (c,g), dazu Kräuterquark (g)

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 6.5. bis 10.5.2019

(Änderungen vorbehalten)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Wildlachs (d) auf Gemüse Julienne(i), dazu Dillsauce (a,g) und Wildreis	 Wrap (a,c) mit frischem Gemüse und gebratenem Hähnchen, dazu Joghurtsauce (g)	 Pariser Käsesuppe (g), dazu Vollkornbrötchen (a)	 Blattspinat (g) mit Schnittlauch-Ruhrei (c,g), dazu Salzkartoffeln	
Menü 2 (vegetarisch)	 Käsespätzle (a,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Sauerkraut	 Vegetarische Lasagne al forno (a,f,g,i)	 Kartoffelklößchen (c) mit Petersiliensauce (a, g), dazu frisch gebratene Pilze	 Käsetortellini (a,c,g) mit Basilikum-Tomaten-Sauce (g), dazu Romanesco	 Frühlingrolle (a,f,j) auf China Gemüse (f,j)

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 13.5. bis 17.5.2019

(Änderungen vorbehalten)










	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Hühnerfrikassé (a,g) mit Reis	 Gemüsebulgur (a,g,h) (Paprika, Porree, Mais)	 Möhreintopf (i) mit Geflügelwiener (2,3,4,8), dazu Vollkornbrötchen (a)	 Seelachs (a,d) mit Spaghetti (a,c) und Lauch-Dillsauce (g)	
Menü 2 (vegetarisch)	 Gemüserösti (a,c,i) vom Blech mit Mozzarella (g) dazu gebratenes Gemüse	 Gefüllte Paprika mit Hirse und Schafskäse (g) in Tomatensauce	 Gnocchi (a,c) mit Spinat-Champignon- Frischkäse Sauce (g)	 Vegetarisches Gyros (f) mit Pommes Frites, dazu Tzatziki (g) und Krautsalat	 Pizza (a,c), mit Tomatensauce, Rucola, Broccoli, Paprika, Champignons, Büffel Mozzarella (g)

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 20.5. bis 24.5.2019

(Änderungen vorbehalten)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Möhren-Fischtopf (a,d,g,h) dazu Salzkartoffeln	 Gebratene Nudeln (a,c) mit frischem Gemüse und Sprossen (f)	 Frikadellen (Rind) (a,c,j) mit Bratensauce (a,g) und Kohlrabi dazu Salzkartoffeln	 Indonesische Hähnchenpfanne (f) dazu Reis	
Menü 2 (vegetarisch)	 Vegetarischer Cheeseburger (a,g,i)	 Blumenkohlcurry (a,g) dazu Couscous (a)	 Gemüseschaschlik-Pfanne dazu Spätzle (a,c)	 Mangold-Kartoffel Gratin (a,g)	 Chili sin carne (f,g) dazu Vollkornbrötchen (a) (vegetarisches Chili auf Sojabasis, mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen)

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 27.5. bis 29.5.2019

(Änderungen vorbehalten)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Risotto mit Broccoli und Sesam (k) dazu geriebener Parmesan (g)	 Putenrollbraten mit Bratensauce (a,g) mit Spargelgemüse in Rahm (a,g) dazu Bandnudeln (a,c)	 Forelle „Müllerin“ (a,d) mit Zitronen-Buttersauce (a,g) dazu Salzkartoffeln		
Menü 2 (vegetarisch)	 Grünkern-Gemüsefrikadelle (a,c,g,h) mit Sauerrahm-Kräutersauce (g) dazu Vollkorn-Fussili (a,c)	 Mit Feta überbackene Paprika-Zucchini-Kartoffelpfanne (g)	 Gebratene Schupfnudeln (a,c) in Wirsing-Rahm Gemüse (a,c)		

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt | 10 coffeinhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst | 11 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat | 12 unter Schutzatmosphäre |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 Süßungsmittel | |
| 5 geschwefelt | | |

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, gemäß LMIV Anhang II

- | | | |
|---|--|--|
| a Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| a1 Weizen | g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| a2 Roggen | h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| a3 Gerste | h1 Mandeln | l Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l |
| a4 Hafer | h2 Haselnüsse | m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | h3 Walnüsse | n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | h4 Kaschunüsse | |
| d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | h5 Pecannüsse | |
| e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | h6 Paranüsse | |
| | h7 Pistazien | |
| | h8 Macadamianüsse | |