

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 24: 10.06.-14.06.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bandnudeln mit Schinken-Käse-Sahne-Sauce und erbsen dazu Parmesan	1.7	Rinderfrikadelle, Salzkartoffeln, Kohlrabi und Rahmsauce	1.3.7.9.10	Spaghetti mit würziger Hähnchen-Zucchini-Tomatensauce und Mozzarella	1.7	Bohnen-Kartoffel-Pfanne mit Paprika und Würstchen dazu Kräuterquark (Gemüse und Kräuterquark Bio)	1.3.7	Kräuterfisch mit Quinoasalat, gegrilltem Gemüse und Joghurt-Dip	1.3.4.7
Kartoffelgratin mit Spinat und Hirtenkäse	7	Thai-Curry mit knackigem Gemüse, Erdnüssen, frittierte Glasnudeln und Basmatireis	5.7	Enchiladas mit Chilli Con Carne gefüllt und Käse überbacken dazu Creme Fraiche und frischen Frühlingslauch	1.6.7	Pasta Arrabiata mit frischem Basilikum und Parmesan	1.7	Gemüsefrikadelle, Erbsen und Möhren in Rahm und Kartoffel-Sellerie-Püree	1.7.9

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

a. Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d. Geschwärtz e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 24: 10.06.-14.06.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Tagliatelle with ham-cheese-cream sauce and peas with parmesan	1,1	Beef meatballs, boiled potatoes, kohlrabi and cream sauce	1,3,7,9,10	Spaghetti with spicy Chicken-Zucchini-Tomato sauce and mozzarella	1,7	Bean and potato pan with peppers and sausages with herb quark (organic vegetable and herb curd)	1,4,7	Herb fish with quinoa salad, grilled vegetables and yogurt dip	1,3,4,7
Potato gratin with spinach and herder cheese	7	Thai curry with crunchy vegetables, peanuts, fried glass noodles and basmati rice	5,7	Enchiladas filled with chilli con carne and gratinated with cheese, served with crème fraîche and fresh spring leeks	1,6,7	Pasta Arrabiata with fresh Basil and Parmesan	1,7	Vegetableball, peas and Carrots in cream and potato and celery puree	1,7,9

ALLERGENS

1 cereals containing gluten 2 crustaceans and products thereof 3 eggs 4 fish 5 peanuts 6 soybeans 7 milk and products thereof (including lactose) 8 nuts 9 celery 10 mustard

11 sesame seeds 12 sulphites in a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l 13 lupin 14 molluscs

ADDITIVES

a.flavor enhancer b. Antioxidant c. preservative d.blackened e.sweetener f.fumigated g.nitrite salt h.Phosphat i.waxed j.colorant

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 25: 17.06.-21.06.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudelauflauf mit Paprika, Champignons, Kirschtomaten und Wurst	1.7	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce (Fleisch, Gemüse und Reis Bio)	7	Bratnudeln mit Hähnchen, Ei, Mungosporossen und Wok Gemüse dazu Süss-Saure Sauce	3.6.9.11	Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit Honig-Chilli Marinade dazu Curryreis	7	KUMPIR mit Hähnchenstreifen, Rotkohlsalat, Coleslaw, Mais, Eisberg und Tomaten-Gurken dazu Kräuterschmand und Avocado-Dip	7.9.10
Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	7	Quesadillas gefüllt mit Käse, Frühlingslauch und Paprikawürfel dazu Guacamole und Tomatensalat mit Koriander	1.7	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	1.3.7	Spaghetti mit Trüffelpesto, confierte Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan	1.7	Spinatknödel mit Parmesan dazu Pilzragout	1.3.7

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

a. Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d. Geschwärtz e. Süssungsmittel f. Geschwefel g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 25: 17.06.-21.06.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pasta casserole with peppers, mushrooms, cherry tomatoes and sausage	1.7	Stuffed Peppers with minced beef with rice and tomato sauce (organic meat, vegetables and rice)	7	Fried noodles with chicken, egg, mung poros and wok vegetables with sweet Sour sauce	3.0.0.11	Chicken thighs from the oven with honey-chilli marinade and curry rice	7	KUMPIR with chicken strips, red cabbage salad, coleslaw, corn, iceberg and Tomato-cucumber with herb sour cream and avocado dip	7.9.10
Sweet potato and vegetable pan with herb dip	1.7	Quesadillas filled with cheese, spring onion and peppers add dice Guacamole and tomato salad with coriander	1.7	Vegetable lasagna gratinated with mozzarella	1.3.7	Spaghetti with truffle pesto, confit Cherry tomatoes, spring onions and parmesan	1.7	Spinach dumplings with parmesan and mushroom ragout	1.3.7

ALLERGENS

1 cereals containing gluten 2 crustaceans and products thereof 3 eggs 4 fish 5 peanuts 6 soybeans 7 milk and products thereof (including lactose) 8 nuts 9 celery 10 mustard

11 sesame seeds 12 sulphites in a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l 13 lupin 14 molluscs

ADDITIVES

a.flavor enhancer b. Antioxidant c. preservative d.blackened e.sweetener f.fumigated g.nitrite salt h.Phosphat i.waxed j.colorant