

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 26: 24.06.-28.06.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchen-curry mit knackigem Gemüse und Reis	1.08	Pasta mit Chorizo-Carbonara und Parmesan	1.37	Schnitzel (Schwein), Champignon Rahm Sauce und Kartoffeln	1.37	Chili con Carne (Rinderhackfleisch) mit Reis dazu Schmand und Jalapeno	√	Seelachsfilet mit Kräuter-Feta-Kruste, Brokkoli, Kartoffelpüree und Weissweinsauce	1.347
Spätzle-Spinat-auflauf mit Käsesosse	1.37	Falafelbällchen, Taboulé, gegrillte Aubergine, Joghurt-Minz-Dip und Hummus	1.7	Ofenkartoffel, Maiskolben, Kräuterbutter, bunter Salat und Kräuterquark	√	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	√	Vegetarische Frühlingsrolle mit Bratreis und Süss-Saure Sauce	1.307.8911

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. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 26: 24.06.-28.06.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken-curry with crispy vegetables and rice	1,6,8	Pasta with chorizo Carbonara and Parmesan	1,3,7	Schnitzel (pork), Mushroom cream sauce and potatoes	1,3,7	Chili con carne (minced beef) with rice, sour cream and jalapeno	∇	Vegetarian spring roll with fried rice and sweet and sour sauce	1,3,4,7
Spätzle spinach casserole with cheese sauce	1,3,7	Falafel balls, tabbouleh, grilled eggplant, Yoghurt mint dip and hummus	1,7	Baked potato, corn on the cob, herb butter, colorful salad and herb quark	∇	Potato-Broccoli casserole	∇	Vegetable meatball, peas and Carrots in cream and potato and celery puree	1,3,6,7,8,9,11

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 27: 01.07.-05.07.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bandnudeln mit Hähnchenwürfel und Blattspinat in Sahne Sauce dazu Parmesan	1,7	Chili-Cheese-Balls, Wedges, Cole Slaw und pikante Salsa Sauce	1,37,0	Gefüllte Ravioli (Rind) in Tomatensauce	-	Rinderschmorbraten, grüne Bohnen, Kartoffeln und Bratensauce	0,0	Bratwurst, Pesto-Nudelsalat mit getr. Tomaten und Feta dazu ein Kräuterbaguette	1,7,0
Knusprige gefüllte Kartoffeltasche mit Kohlrabi und Kartotten in Rahm dazu Salatbeilage	1,7	Spaghetti mit Grünkernbolognese (vegan)	-	Kichererbsencurry mit Langkornreis	1,0,0	Makkaroni mit Tomaten-Sahnesosse, Kirschtomaten, Mozzarellabällchen und frischem Basilikum	1,7	Champignon-Lauch-Ragout mit Serviettenknödel und Salat	1,0

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. Gewächst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 27: 01.07.-05.07.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Tagliatelle with chicken cubes and leaf spinach in a cream sauce with parmesan	1,17	Chili cheese balls, wedges, cole slaw and spicy salsa sauce	1,370	Filled ravioli (beef). Tomato sauce	-	Braised beef, green beans, Potatoes and gravy	0,10	Bratwurst, Pesto pasta salad with dried Add tomatoes and feta Herb baguette	1,78
Crispy stuffed Potato pocket with kohlrabi and carrots in cream with a side salad	1,17	Spaghetti with green kernels Bolognese (vegan)	-	Chickpea curry with Long grain rice	1,00	Macaroni with tomatoes Cream sauce, cherry tomatoes, mozzarella balls and fresh basil	1,17	Mushroom and leek ragout with napkin dumplings and salad	1,00

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 15: 08.04.-12.04.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Deftiger Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen und Baguette	1.7	„Falscher Hase“ mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelpürre	1.3,7,9,10	Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu Reis und Tomatensugo	7	Knusprige Hähnchenkeule, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterquark	7	Nürnberger Röstbratwürste. Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf	9,10
Gemüseschnitzel, Rahmsauce, Pellkartoffeln und Erbsen	1.7	Zucchini gefüllt mit Soja, Rataouille Gemüse und Reis	1.7	Pikanter Nudelauflauf mit bunter Paprika, Mais, Peperoni und Mozzarella überbacken	1.7	Gnocchi und Spinat in Weissweinsahne-Sauce dazu Parmesan	1.7	Bratreis mit knackigem Gemüse und Ei dazu Frühlingsrollen und Sü-Saure-Sauce	1.3,6,7,9,11

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 15: 08.04.-12.04.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Potato stew with Vienna sausages and baguette	1,1	Meatloaf, with peas and carrots and mashed potatoes	1,3,7,9,10	Chicken breast with tomato Mozzarella Baked with rice and tomato sugo	1,1	Crispy Chicken leg, baked vegetables, roasted potatoes and herb quark	1,1	Sausages, Sauerkraut, Potatoes and Mustard	9,10
Vegetable schnitzel, cream sauce, Jacket potatoes and peas	1,1	Zucchini stuffed with soy, ratatouille vegetables and rice	1,1	Spicy pasta casserole with colorful peppers, corn, pepperoni and mozzarella gratinated	1,1	Gnocchi and Spinach in White wine-Cream sauce with parmesan	1,1	Fried rice with crunchy vegetables and egg with spring rolls and sweet and sour sauce	1,3,7,9,11

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 10: 04.03.-08.03.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti mit Hähnchen-Blattspinat-Sauce	1.7	Schnitzel (Schwein) mit Pommes und Salatbeilage	1.3.7	Mexikanische Kartoffelpfanne mit Rinderhackfleisch, Kidney Bohnen, Mais, Paprika und Peperoni dazu Kräuterquark	7	Rotbarschfilet, Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat	1.3.4.7	Hühnerfrikassee mit Langkornreis	7
Kichererbsencurry mit Kokosmilch, dazu Duftreis	7	Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bouillon-Gemüse	1.3.7	Quesadillas gefüllt mit Käse, Frühlingslauch und Paprikawürfel dazu Guacamole und Tomatensalat mit Koriander	1.7	Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Kräuterrahm	1.7	Kartoffelgratin mit Spinat und Hirtenkäse	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 Sulfite 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 10: 04.03.-08.03.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti with chicken and spinach sauce	1,1	Schnitzel (pork) with fries and lettuce insert	1,3,7	Mexican potato pan with beef wood meat, kidney beans, corn, peppers and pepperoni	7	Redfish fillet, mustard sauce, fried potatoes and cucumber salad	1,3,4,7	Chicken fricassee with long grain rice	7
Chickpea curry with coconut milk and fragrant rice	7	Swabian dumplings with onion melts and bouillon vegetables	1,3,7	Quesadillas filled with cheese, spring garlic and paprika cubes with guacamole and tomato salad with coriander	1,7	Gnocchi with fried zucchini, peppers, cherry tomatoes and herb cream	1,7	Potato gratin with spinach and shepherd's cheese	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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW II: 11.03.-15.03.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelstampf	1,4,7	Knusprige Chickensticks, Cole Slaw, Wedges, Avocadodip, Sour Cream und Kräuterbaguette	1,7,9	Spaghetti Carbonara mit geriebenem Parmesan	1,3,7	Rindfleischcurry mit Kokosmilch und Basmatireis		Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1,7
Makkaroni mit Tomaten-Sahnesosse, Kirschtomaten, Mozzarella-bällchen und frischem Basilikum	1,7	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	1,7,9	Süsskartoffel Kumpir, Bulgur, Babay Leaf, Oliven, getr. Tomaten und Rucola-Schmand	7	Spinatlasagne mit Hirtenkäse und Tomate	1,3,7	Chili sin Carne mit Reis und Schmand	9,7

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. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW II: 11.03.-15.03.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Fish fingers, creamed spinach and mashed potatoes	1,41,7	Crispy chicken sticks, cole slaw, wedges, avocado dip, sour cream and herb baguette	1,7,0	Spaghetti Carbonara with grated Parmesan	1,3,7	Beef curry with coconut milk and basmati rice		Spaghetti Bolognese with Parmesan	1,7
Macaroni with tomato cream sauce, cherry tomatoes, mozzarella balls and fresh basil	1,7	Vegetarian Köttbullar in cream sauce with peas and potatoes	1,7,0	Sweet potato Kumpir, bulgur, babay leaf, olives, dried. Tomatoes and rocket sour cream	7	Spinach lasagne with herder cheese and tomato	1,3,7	Chili sin carne with rice and sour cream	0,7

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