

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 28: 08.07.-12.07.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Würstchengulasch mit Paprikastreifen und Penne	1.7	Hähnchencurry mit Brokkoli, Zucchini, Möhren, Kokosmilch und Zitronengras dazu Reis	7	Zwiebelrostbraten (Schwein) mit Spätzle	1.3.7	Rotbarschfilet, Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat	1.3.7	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1.7
Gefüllte Weinblätter mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat	8.10	Vegetarische Bratwurst, Zwiebelsauce, Erbsen und Kartoffelpüree	3.7	Süsskartoffel-Spinat-Curry mit Basmatireis und frischem Koriander	7	Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse und Oliven dazu Ratatouille Gemüse und Reis	7	Nudelauflauf mit jungem Spinat und Hirtenkäse	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. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 28: 08.07.-12.07.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Sausage-goulash with Paprika strips and penne	1.1	Chicken-curry with Broccoli, Zucchini, Carrots, coconut milk and lemon-grass with rice	∨	onion rust roast (pork) with spaetzle	1.3.7	redfish fillet, mustard sauce, Fried potatoes and cucumber salad	1.3.4.7	spaghetti Bolognese with Parmesan	1.∨
Stuffed grape leaves with Ajvar, Tuscan vegetables and spicy Bulgur salad	∞ 0	Vegetarian bratwurst, onion sauce, peas and mashed potatoes	(w) ∨	Sweet potato and spinach curry with basmati rice and fresh coriander	∨	Stuffed zucchini with herder cheese and olives with ratatouille vegetables and rice	∨	Pasta casserole with young spinach and herder cheese	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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 29: 15.07.-19.07.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Putengyros, Krautsalat, Reis und Tzatziki	√	Pasta mit pikanten Hackbällchen in Tomaatensauce dazu Parmesan	1.37,10	Mini Nürnberger, Kartoffelstampf und Sauerkraut mit Bratensauce	√	Fischfilet gebraten, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterdip	1.41,7	Hühnerfrikassee mit Reis	√
Gelbes Gemüse- curry mit Brokkoli, Paprika, Champignons und grünem Spargel dazu Reis	1.08	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	1.17,9	Rustikale Kar- toffelpfanne mit Original Patros- Käse, Paprika, Oliven und Kräu- ter der Provence	√	Tortellini in cremiger Käsesauce mit frischen Kräutern	1.37,7	Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Tomaten- sauce	√

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 29: 15.07.-19.07.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Turkey gyros, coleslaw, rice and tzatziki	∇	Pasta with spicy Meatballs in tomato sauce with parmesan	1,3,7,10	Mini Nurembergers, mashed potatoes and sauerkraut with gravy	1,7	Fried fish fillet, oven-baked vegetables, roasted potatoes and herb dip	1,4,7	Chicken fricassee with rice	∇
Yellow vegetable curry with Broccoli, Paprika, Mushrooms and green asparagus with rice	1,6,7	Vegetarian Köttbullar in cream sauce with peas and potatoes	1,7,9	Rustic potato pan with original Patros cheese, peppers, olives and herbs from Provence	∇	Tortellini in creamier Cheese sauce with fresh herbs	1,3,7	Gnocchi with fried Zucchini, Paprika, Cherry tomatoes and tomatoes sauce	1,7

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