

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 21: 23.05.-27.05.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbeilage	1,37	Lachsfilet mit Meerrettichkruste auf Rahmwirsing & Kartoffelstampf	1,347	Ravioli mit Rindfleisch gefüllt in Tomatensauce mit Basilikum Pesto und confierte Tomaten	1,378	Feiertag		Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce	✓
Gnocchi mit Salzeibutter, Brokkolirösschen und gehobeltem Parmesan	1,37	Orientalische Falafeln, gelber Basmatireis, Tomaten-Gurkensalat, Hummus und getrocknete Datteln	1,7	Gemüsefrikadelle, Möhren in Rahm und kleine Kartoffeln	1,37	Feiertag		Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken	✓

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 21: 23.05.-27.05.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Chicken-schnitzel, fried potatoes, remoulade and side salad	1,3,7	Salmon fillet with horseradish crust and creamy savoy cabbage + mashed potatoes	1,3,4,7	Ravioli (beef) with tomato sauce, basil pesto and confit tomatoes	1,3,7,8	Holiday		Bell pepper filled with minced meat (beef) served with rice and tomato sauce	∨
Gnocchi with sage butter, broccoli and Parmesan	1,3,7	Oriental Falafel, yellow basmati rice, tomato cucumber salad, hoummos, dates	1,7	Vegetable burger with carrots, cream sauce and potatoes	1,3,7	Feiertag		Cauliflower potato casserole with cheese au gratin	∨

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