

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 26: 27.06.-01.07.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rotes Hähnchen-curry mit Zuckerschoten, Paprika, Sprossen und Aubergine dazu Basmatireis		Lachsfilet auf Kartoffelstampf, Nussbutter und Radieschen-Gurken-Salat 	1,3,4,7	Kartoffel-Hähnchen-Auflauf mit Brokkoli	1,7	Gebratene Hähnchenbrust, Brokkoli und Kartoffelpüree & Kräutersauce	7	Pasta mit Chorizo-Carbonara und Parmesan	1,3,7
Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	7	Cremiger Nudelauf mit Kirschtomaten, Basilikum Pesto und Mozzarella überbacken	1,7	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Kroketten und Sauce Hollandaise	1,3,7	Gebackener Camembert, Preiselbeeren, Wildkräutersalat, bunte Trauben, Kürbiskerne und Kräuterbaguette	1,3,7,8	Süsskartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	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 26: 27.06.-01.07.2022

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Red chicken curry with snow pea, bell pepper, shoot, eggplant and Basmati rice	i	Salmon fillet, mashed potatoes, nut butter and garden radish and cucumber salad 	1,3,7,7	Potato-chicken casserole with broccoli	1,7	Fried chicken fillet with, broccoli and mashed potatoes & herb sauce	7	Pasta with Chorizo-Carbonara and Parmesan	1,3,7
Pan fried potatoes with feta, bell pepper, olives and herb de Provence	7	Creamy pasta casserole with tomatoes, basil pesto and mozzarella au gratin	1,7	Veggie Schnitzel, cauliflower, croquettes and Sauce Hollandaise	1,3,7	Baked Camembert, cranberries, wild herb salad, grapes, pumkin seeds and herb baguette	1,3,7,8	Pan freid Sweet potato with veggies and herb curd	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