

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 29: 18.07.-22.07.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bratnudeln mit Wokgemüse, Ei und Hähnchen dazu Süss-Saure-Sauce	3.0.11	Fischfrikadelle, Salzkartoffel, Gurkensalat und Remoulade 	1.3.17	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle	1.3.7	Hühnerfrikassee mit Langkornreis	√	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1.7
Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Beilagen Salat	√	Pasta mit Grünkernbolognese	1.7	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Gemüsereis und Tomatensauce	1.7	Vegetarische Bratwurst, Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	√	Tomaten-Auberginen-Sugo mit Nudeln, Parmesan und frischem Basilikum	1.7

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 29: 18.07.-22.07.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Fried noodles with Wok fried veggies, eggs, chicken and sweet sour sauce	ω 0 =	Fish burger, salt potatoes, cucumber salad and remoulade 	1.3.4.7	Geschnetzeltes (pork) "Züricher Style" with Spätzle	1.3.7	Chicken fricassee with long grain rice	∇	Spaghetti Bolognese with Parmesan	1.7
Potato cauliflower casserole with side salad	∇	Pasta with spelt grain bolognese	1.7	Quinoa-pea-burger with vegetable rice and tomato sauce	1.7	Vegetarian Bratwurst, Onion sauce and mashed potatoes	∇	Tomato-Aubergine-Sugo with pasta, Parmesan and fresh Basil	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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 30: 25.07.-29.07.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Chili con Carne mit Reis	1,3,7	Backfisch, Kartoffelpüree und Beilagen Salat 	1,3,4,7	Königsberger Klopse mit Kapernsauce & Salzkartoffeln	1,3,7	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und mit Parmesan überbacken	1,7,9,10	Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Kräuterbaguette	1,7
Gnocchi mit Salbeibutter, Brokkolirösschen & gehobelem Parmesan	1,3,7	Curry von bunten Hülsenfrüchte mit Langkornreis	1,7	Tortellini in cremiger Käsesauce mit frischen Kräutern	1,3,7	Hausgemachte Linsenfrikadelle, Kartoffelecken, Kräuterquark dazu einen Tomaten-Gurken-Salat	1,3,7	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	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 30: 25.07.-29.07.2022

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chili con Carne with rice	∇	Fried fish, mashed potatoes and side salad 	1,3,7,∇	Königsberger Klopse (pork) with caper sauce and salt potatoes	1,3,7	Lasagne Bolognese (beef) and Parmesan au gratin	1,7,9,10	Currywurst with homemade Currysauce and herb baguette	1,7
Gnocchi with sage butter, broccoli & grated Parmesan	1,3,7	Curry with various pulse and long grain rice	1,7	Tortellini in creamy cheese sauce and fresh herbs	1,3,7	Homemade lentil burger, wedges, herb curd and tomato cucumber salad	1,3,7	Vegetable lasagne with Mozzarella au gratin	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 31: 01.08.-05.08.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust Hawaii mit Currysauce und Langkornreis	√	Seelachsfilet , Paprika-Zwiebel-Schmand und kleine Ofenkartoffeln 	1.4.7	Pasta mit Schweinefilet und Rucola in Weissweinsahnesauce	√	Geflügelschnitzel Jäger Art mit Bartkartoffeln	1.3.7	Gebratene Hähnchenbrust, Möhren in Rahm & Kartoffelpüree	√
Gemüsefrikadelle, Möhren in Rahm und kleine Kartoffeln	1.3.7	Bunte Gemüsepaella mit schwarzen Oliven, frischer Zitrone und Joghurt-Dip	√	Kumpir mit gebratenen Champignons, Sour Creme und Schnittlauch dazu Beilagen Salat	√	Wirsing-Kartoffel-Strudel und Kräuterschmand	1.3.7	Panierter Hirtenkäse auf Ofengemüse, Tomatenreis und Tzatziki	√

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 31: 01.08.-05.08.2022

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken fillet Hawaii with Currysauce and long grain rice	∇	Coalfish fillet, bell pepper-onion-cream and small oven potatoes 	∇	Pasta with pork fillet and rocket with creamy white wine sauce	∇	Schnitzel (poultry) with mushroom cream sauce and fried potatoes	∇	Fried chicken fillet, carrots in cream sauce and mashed potatoes	∇
Vegetable burger with carrots in cream sauce and small potatoes	1,3,7	Colorful vegetable Paella with black olives, fresh lemon and yogurt dip	∇	Kumpir with fried mushrooms, sour cream, chive and side salad	∇	Savoy cabbage-potato-Strudel and herb curd	1,3,7	Breaded feta with oven veggoes, tomato rice and zaziki	∇

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 32: 08.08.-12.08.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Chili con Carne mit Reis und Jalapenos extra	1,3,7	Seelachsfilet auf Kartoffelstampf, Nussbutter und Radieschen-Gurken-Salat 	1,3,4,7	Spaghetti mit würziger Zucchini-Tomatensauce, Hähnchenstreifen & Mozzarella	1,7	Feurige Hähnchenfilets, Avocado-Tomatensalat und Kartoffelecken mit Sour Creme	1,3,7	Frikadelle (Schwein/Rind), Kaisergemüse, Kartoffeln und Rahmsauce	1,3,7
Gemüseschnitzel, Blumenkohl, kleine Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1,3,7	Papardelle mit Waldpilzen, Grana Padano und cremiger Sahnesauce	1,3,7	Pasta mit Gemüse Mediterraner Art	1,7	Gebackene Aubergine mit Bulgur-Salat und Joghurt-Minz-Dip	7	Spinatlasagne mit Hirtenkäse und Tomate	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 32: 08.08.-12.08.2022

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chili con Carne with Reis and Jalapenos	1,7	Coalfish with mashed potatoes, nut butter and radish-cucumber salad 	1,3,4,7	Spaghetti with aromatic Zucchini-tomato sauce, chicken stripes & mozzarella	1,7	Spicy chicken fillets, Avocado- Tomato salad and potato wegdes with sour cream	1,3,7	Meatball (pork/ beef), mixed vegetables, potatoes and cream sauce	1,3,7
Vegetable Schnitzel, cauliflower, small potatoes and sauce Hollandaise	1,3,7	Papardelle with wild msuhrooms, Grana Padano and creamy sauce	1,3,7	Pasta with mediterranean vegetables	1,7	Baked eggplant with Bulgur salad and yogurt-mint-dip	7	Spinach lasagne with feta and tomato	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