

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 33: 15.08.-19.08.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rindergulasch mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und frischer Petersilie, dazu Nudeln	1,7	Backfisch und Röstkartoffeln mit hausgemachter Remoulade 	1,34,7	Ravioli mit Rindfleisch in Tomatensauce mit Basilikum Pesto und confierte Tomaten	1,37,8	Schweinefleisch süss-sauer mit Ananas dazu Basmatireis	1,07,8	Pasta mit Chorizo-Carbonara und Parmesan	1,37
Vegetarisches Gyros, Tomatenreis, Weisskraut und Tzaziki dazu Fladenbrot	1,7	Tortellini in cremiger Käsesauce mit frischen Kräutern	1,37	Kichererbsencurry mit Kokosmilch dazu Duftreis	7	Gebratener Tofu mit Paprika-Tomatenragout und Orecchiette	1,3,0	Brokkoli-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken	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. Geschwefel g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 33: 15.08.-19.08.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Goulash (beef) with onions, mushrooms, bell pepper and fresh parsley and pasta	1.7	Fried fish with roasted potatoes and homemade Remoulade 	1.3.4.7	Ravioli (beef) with tomatosauce, basil pesto and confit tomatoes	1.3.7.8	Pork meat sweet/sour with pineapple and basmati rice	1.6.7.8	Pasta with Chorizo-Carbonara and Parmesan	1.3.7
Vegetarian Gyros, tomato rice, white cabbage, zaziki and pita	1.7	Tortellini with creamy cheese sauce and fresh herbs	1.3.7	Chick pea curry with coconut milk and fragrant rice	7	Fried tofu with bell peppers tomato ragout and Orecchiette	1.3.6	Broccoli-pasta casserole with mozzarella au gratin	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 34: 22.08.-26.08.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kumpir mit Hähnchenstreifen, Babyspinat, Feta, Sour Creme und Blattsalate	√	Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce & Gurkensalat 	1,3,4,7	Gebratene Hähnchenbrust mit Grünkern Pilaw, Spinat und Kichererbsen	,	Hähnchenschenkel, mediterraner Kartoffelstampf und Salat Beilage	√	Bratwurst (Schwein), Kräuterbaguette, Maiskolbe und Salatbeilage	1,7
Orientalische Falafeln, gelber Basmatireis, Tomaten-Gurkensalat, Humus und getrocknete Datteln	1,7	Spaghetti mit Cheddar-Jalapenos Sauce und Parmesan-Crunch	1,7,9	Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Kräuter-rahm	1,7	Gemüsefrikadelle, Kohlrabi in Rahm & Salzkartoffeln	1,3,7	Frischkäse Cannelloni mit Tomatensauce und Parmesan	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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 34: 22.08.-26.08.2022

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Kumpir with chicken stripes, baby spinach, Feta, Sour Creme and leaf salads	√	Various Pan fried fish fillets with fried potatoes, mustard sauce & cucumber salad 	1.3.7	Fried chicken fillet, spelt grain pilaw, spinach and chick pea	1	Chicken leg, mediterranean potato mash and side salad	√	Bratwurst (pork), herb baguette, corncob and side salad	1.7
Oriental Falafel, yellow Basmati rice, tomato-cucumber salad, hoummos and dried dates	1.7	Spaghetti with Cheddar-Jalapenos sauce and parmesan-Crunch	1.7.9	Gnocchi with fried Zucchini, bell pepper, cherry tomatoes & herb curd	1.7	Veggie cake, creamy kohlrabi & salt potatoes	1.3.7	Cream cheese Cannelloni with tomato sauce and parmesan	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