

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 29: 13.07.-17.07.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Mac and Cheese, Röstzwiebeln und Coleslaw	1.370	Schweinegeschnetztes mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	√	Frikadelle (Schwein), Kohlrabi in Rahm und Kartoffelstampf	1.√	Köfte (Rind), Bulgur mit Petersilie, Paprika- und Gurkenwürfel, Joghurt-Dip und gerillte Zucchini	1.37	Cordon Bleu (Schwein), Möhren, kleine Kartoffeln und Hollandaise	1.37
Chili Sin Carne mit Reis (VEGAN)	0	Falafelbällchen, Tahini-Zitronen-Dip, gerösteter Blumenkohl, Kichererbsen und Couscous (VEGAN)	-	Gnocchi mit Paprika-Sahne-Sauce und Parmesan	√	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	1.37	Serviettenknödel, Ofengemüse (Möhren, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln), Zitronen-Kräuter-Sauce, Feta-Crumble	1.37

## 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 29: 13.07.-17.07.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Crispy chicken cutlet with mac and cheese, caramelized onions, and coleslaw	1,37,0	Pork stirfry with bell peppers and onions, served with rice	√	Pork meatball, kohlrabi in cream sauce, and mashed potatoes	1,√	Köfte (beef), bulgur with parsley, diced bell peppers and cucumbers, yogurt dip, and grilled zucchini	1,37,√	Cordon bleu (pork), carrots, small potatoes, and hollandaise sauce	1,37,√
Chili Sin Carne with rice (VEGAN)	0	Falafel balls, tahini-lemon dip, roasted cauliflower, chickpeas, and couscous (VEGAN)	-	Gnocchi with bell pepper-cream sauce and Parmesan	√	Vegetable lasagna au gratin with mozzarella	1,37,√	Napkin dumplings, roasted vegetables (carrots, zucchini, bell peppers, red onions), lemon-herb sauce, feta crumble	1,37,√

## 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: 20.07.-24.07.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bratwurst (Schwein) mit Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Erbsen	1.7.10	Gebratene Hähnchenbrust, Rosmarin Drillinge, Sour Creme, Salatmix und Honig-Senf-Dressing	1.7.10	Mexikanischer-Nudelaufwurf (Penne, Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Tomtensauce)		Hähnchen Saltimbocca, Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Gemüse und Weisswein-Jus	1.7.10	Rindfleisch Bowl (Rinderhackfleisch mit Hoisin-Sauce mariniert, Champignons, geraspelte Möhren, Frühlingslauch, Gurkensalat mit Chili & Sesam und Reis)	1.7.10
Süßkartoffel-Spinat-Curry mit Basmatireis (VEGAN)	1	Penne Arrabbiata mit Rucola und frischem Basilikum (VEGAN)	-	Ofenkartoffel mit Blattspinat gefüllt und Käse überbacken, dazu Champignons in Knoblauchsahnesauce und Salatmix	1.7.10	Kartoffelgratin mit Brokkoli	1.7.10	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1.7.10

## 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. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 30: 20.07.-24.07.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Bratwurst (pork) with onion sauce, mashed potatoes, and peas	1.2.10	Pan-fried chicken breast, rosemary potatoes, sour cream, mixed greens, and honey-mustard dressing	1.2.10	Mexican pasta bake (penne, ground beef, corn, kidney beans, bell peppers, tomato sauce)		Chicken saltimbocca, rosemary potatoes, Mediterranean vegetables, and white wine gravy	∇	Beef Bowl (ground beef marinated in hoisin sauce, mushrooms, shredded carrots, scallions, cucumber salad with chili & sesame, and rice)	1.6.11
Sweet Potato and Spinach Curry with Basmati Rice (VEGAN)	1	Penne Arrabbiata with arugula and fresh basil (VEGAN)	-	Baked potato stuffed with spinach leaves and topped with cheese, served with mushrooms in garlic cream sauce and mixed greens	∇	Potato gratin with broccoli	∇	Vegetable cutlet, cauliflower, potatoes, and hollandaise sauce	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