

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 33: 10.08.-14.08.2026

| MONTAG                                                                           |         | DIENSTAG                                                          |         | MITTWOCH                                                          |       | DONNERSTAG                                                                                                             |           | FREITAG                                                                                       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kartoffel-Hackfleisch-Blumenkohl-auflauf (Rind)                                  | 1.7.0.0 | Seelachsfilet auf Zucchini-Möhren Gemüse, Wildreis und Currysauce | 1.4.7   | Hähnchenbrust mit Pankopanade, Soja-Chilisauc und Bratnudeln      | 1.3.7 | Saftiger Putenrollbraten, Brokkoli und Kartoffeln mit Geflügel-Jus                                                     | 1.7.0     | Kasseler (Schwein), Paprika - Zucchini Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und eine leichte Rahmsauce | 7     |
| Gemüse-schnitzel, Rosmarin-Kartoffeln, Rataouille Gemüse in Tomatensauce (Vegan) | -       | Pasta mit Sahnesauce, Babyspinat, Kirschtomaten und Fetawürfel    | 1.3.7.0 | Soja-Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons und Vollkornreis | 6.7   | Veganer Döner-Teller (Planted Pulled, Rotkohlsalat, Krautsalat, Tomaten-Gurken, Rote Zwiebeln, Reis und Tatziki vegan) | 1.6.10.11 | Tagliatelle mit Waldpilzen, Grana Padano und cremiger Sahnesauce                              | 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 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 33: 10.08.-14.08.2026

| MONDAY                                                                   |          | TUESDAY                                                                        |         | WEDNESDAY                                                           |       | THURSDAY                                                                                                                        |           | FRIDAY                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Potato, Ground Beef, and Cauliflower Casserole (Beef)                    | 1.7.0.10 | Pollock Fillet with Zucchini and Carrot Vegetables, Wild Rice, and Curry Sauce | 1.7.1.7 | Chicken Breast with Panko Crust, Soy Chili Sauce, and Fried Noodles | 1.3.7 | Juicy Turkey Roll, Broccoli, and Potatoes with Poultry Gravy                                                                    | 1.7.0     | Smoked Pork Loin, Bell Pepper and Zucchini Vegetables, Rosemary Potatoes, and a Light Cream Sauce | 7     |
| Vegetable cutlet, rosemary potatoes, ratatouille in tomato sauce (vegan) | —        | Pasta with cream sauce, baby spinach, cherry tomatoes, and cubed feta          | 1.3.7.0 | Zurich-style soy stir-fry with mushrooms and whole-grain rice       | 0.7   | Vegan Kebab Platter (Planted Pulled, red cabbage salad, coleslaw, tomatoes and cucumbers, red onions, rice, and vegan tzatziki) | 1.0.10.11 | Tagliatelle with wild mushrooms, Grana Padano, and a creamy 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

# S P E I S E P L A N

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 34: 17.08.-21.08.2026

| MONTAG                                                             |          | DIENSTAG                                                                 |     | MITTWOCH                                                                  |     | DONNERSTAG                                                                                 |       | FREITAG                                                                |            |
|--------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------|------------|
| Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und Parmesan überbacken    | 1.7.9.10 | Vollkornnudeln mit Hähnchenstreifen, Blattspinat-Sauce und Kirschtomaten | 1.7 | Chili con Carne , Jalapeno und Reis                                       | 0.0 | Königsberger Klopse, Petersilien Kartoffeln und Rote Beete Salat                           | 1.3.7 | Kutterfrikadelle mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und Remoulade         | 1.3.4.7.10 |
| Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Pellkartoffeln und Erbsen | 1.3.7    | Kichererbsen-curry mit Kokosmilch dazu Duftreis (VEGAN)                  | 1   | Pasta mit veganen Soja-Bällchen, Paprikastreifen und Tomatensauce (VEGAN) | 1.0 | Spaghetti, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Zucchiniwürfel, Parmesan und frischem Basilikum | 1.7.8 | Spinat-Grünkern-Schnitte mit Pesto-Bechamel, Paprikagemüse und Gnocchi | 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 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 34: 17.08.-21.08.2026

| MONDAY                                                                  |          | TUESDAY                                                                   |     | WEDNESDAY                                                                    |      | THURSDAY                                                                               |        | FRIDAY                                                                           |            |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Lasagna Bolognese with ground beef and Parmesan cheese, baked au gratin | 1,7,9,10 | Whole-grain pasta with chicken strips, spinach sauce, and cherry tomatoes | 1,7 | Chili con carne with jalapeño and rice                                       | 9,10 | Königsberger Klopse, parsley potatoes, and beet salad                                  | 1,3,7  | Fisherman's meatballs with potato salad, cucumber salad, and remoulade           | 1,3,4,7,10 |
| Vegetarian meatballs in cream sauce with jacket potatoes and peas       | 1,3,7    | Chickpea curry with coconut milk, served with fragrant rice (VEGAN)       | 1   | Pasta with vegan soy meatballs, bell pepper strips, and tomato sauce (VEGAN) | 1,10 | Spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes, diced zucchini, Parmesan, and fresh basil | 1,7,10 | Spinach and green spelt casserole with pesto béchamel, bell peppers, and gnocchi | 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