

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 35: 24.08-28.08.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust Hawaii mit Currysauce und Langkornreis	✓	KUMPIR mit Hähnchenstreifen, Rotkohlsalat, Coleslaw, Mais, Eisberg und Tomaten - Gurken dazu Kräuterschmand und Avocado-Dip	✓	Rindfleischcurry mit Kokosmilch und Basmatireis	✓	Putensteak mariniert, Nudelsalat Mediterran, Kräuterbaguette dazu Aioli und BBQ Sauce	✓	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan	✓
Brokkoli-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken	✓	Gemüse-frikadelle, Kohlrabi, Rahmsauce und Salzkartoffeln	✓	Kürbis Falafel, Bulgur, Ofen-Möhren, Tomaten-Gurken Salat, Soja-Joghurt mit Limette und schwarzem Sesam (VEGAN)	✓	Halloumi mit Auberginen-kompott und Favabohnen in Tomatensauce und Reis	✓	Vegane Bratwurst - Kartoffel - Pfanne mit Paprika und Frühlings-lauch dazu Kräuterschmand VEGAN	✓

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 35: 24.08-28.08.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Hawaiian Chicken Breast with Curry Sauce and Long-Grain Rice	✓	KUMPIR with Chicken Strips, Red Cabbage Salad, Coleslaw, Corn, Iceberg Lettuce, and Tomatoes-Cucumbers served with Herb Sour Cream and Avocado Dip	7.90	Beef Curry with Coconut Milk and Basmati Rice	1	Marinated Turkey Steak, Mediterranean Pasta Salad, Herb Baguette served with Aioli and BBQ Sauce		spaghetti Bolognese (Beef) with Parmesan	✓
Broccoli pasta bake topped with mozzarella	✓	Vegetable patties, kohlrabi, cream sauce, and boiled potatoes	1.37	Pumpkin falafel, bulgur, roasted carrots, tomato-cucumber salad, soy yogurt with lime and black sesame (VEGAN)	1.00	Halloumi with eggplant compote and fava beans in tomato sauce, served with rice	1.72	Vegan bratwurst and potato stir-fry with bell peppers and spring onions, served with herb sour cream (VEGAN)	1

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 36: 31.08.-04.09.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Leberkäse, Rahmspinat und Kartoffelpüree	√	Knuspriger Backfisch, Wedges, Remoulade und Gurkensalat	1.3.4.7.10	Geflügelschnitzel Jäger Art mit Bartkartoffeln	1.3.7	Thüringer Bratwurst, Kartoffelsalat mit Stauden- sellerie und Frühlings- lauch dazu Kräuterbaguette	1.√	Hähnchen- schenkel aus dem Ofen mit Honig- Chili Marinade dazu Curryreis, Tomaten-Gurken und Joghurt- Petersilien-Dip	√
Veganes Chop Suey mit Reis (Planted Chicken, Brokkoli, Möhren, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Sprossen)	0	Sellerie- Parmesan- Schnitzel, Kartoffel- Möhren-Püree, Kräuterquark und Salatebeilage	1.3.7	Brokkoli Bratling mit Haselnüssen und Sonnenblu- menkernen in krosser Mandel- panade, Erbsen, kleine Kartoffeln und Kräuterrahm- sauce (VEGAN)	1.00	"Tagliatelle mit Zucchini- Frischkäse- Sauce, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan"	1.√	Panierter Hirtenkäse auf Ofengemüse, Tomatenreis und Tzatziki	1.√

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. Geschwärzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 36: 31.08.-04.09.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Leberkäse, creamed spinach, and mashed potatoes	√	Crispy fried fish, potato wedges, remoulade, and cucumber salad	1.3.4.7.10	Hunter-style chicken cutlet with jacket potatoes	1.3.7	Thuringian bratwurst, potato salad with celery and spring onions, served with herb baguette	1.√	Oven-baked chicken thighs with honey-chili marinade, served with curry rice, tomatoes and cucumbers, and a yogurt- parsley dip	√
Vegan chop suey with rice (Planted Chicken, broccoli, carrots, bell peppers, onions, mushrooms, sprouts)	0	Celery and Parmesan cutlet, potato and carrot purée, herb quark, and a side salad	1.3.7	Broccoli patty with hazelnuts and sunflower seeds in a crispy almond breading, peas, small potatoes, and herb cream sauce (VEGAN)	1.00	„Tagliatelle with zucchini-cream cheese sauce, arugula, cherry tomatoes, and Parmesan“	1.√	Breaded shepherd's cheese on oven-roasted vegetables, tomato rice, and tzatziki	1.√

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