

S P E I S E P L A N

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 42: 12.10.-16.10.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Tortellini Tricolore mit Rindfleisch-füllung dazu Parmesan und Rucola	1.3.7	Currywurst mit Currysauce, Röstkartoffeln und Krautsalat	0	Bratnudeln mit Wokgemüse, Ei und Hähnchen dazu Süss-Saure-Sauce	3.0.0.11	Geschmorter Rinderbraten, grüne Bohnen, Salzkartoffeln und Rotweinsauce	7.0	Kleine Röst-bratwürstchen, Sauerkraut, Kartoffelstampf und dunkle Sauce	7
Kürbis-Kartoffelauflauf mit Kürbiskerne und Fetawürfel	3.7.0	Pasta mit veganen Soja-Bällchen, Paprikastreifen und Tomatensauce (VEGAN)	1.0	Spätzle, Rahm-Champignon-Sauce, geschmorte Zwiebeln und Schnittlauch	1.3.7	Pasta mit Rote Bete Sauce, Fetawürfel, geröstete Walnüsse und Rucola Topping	1.7.0	Veganes Gyros, Tomatenreis, Wei kraut und Tzaziki Vegan dazu Tomaten-Gurken-Salat (VEGAN)	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 42: 12.10.-16.10.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Tortellini Tricolore with beef filling, served with Parmesan and arugula	1.3.7	Currywurst with curry sauce, roasted potatoes, and coleslaw	0	Stir-fried noodles with wok-fried vegetables, egg, and chicken, served with sweet-and-sour sauce	3.0.0.11	Braised beef roast, green beans, boiled potatoes, and red wine sauce	7.0	Small grilled sausages, sauerkraut, mashed potatoes, and dark gravy	7
Pumpkin-potato casserole with pumpkin seeds and cubed feta	3.7.00	Pasta with vegan soy meatballs, bell pepper strips, and tomato sauce (VEGAN)	1.0	Spätzle, creamy mushroom sauce, braised onions, and chives	1.3.7	Pasta with beet sauce, diced feta, toasted walnuts, and arugula topping	1.7.00	Vegan gyros, tomato rice, white cabbage, and tzatziki; served with a vegan tomato-cucumber salad (VEGAN)	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 43: 19.10.-23.10.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Weisskohl-Hack-Pfanne (Schwein / Rind) dazu Kartoffeln	,	Pulled Lachs, Ofenkartoffel, Blattsalate, Gukensalat mit Joghurt und Dill, rote Zwiebeln und Kräuterquark	1.3.7	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hähnchenstreifen in Sahnesauce mit Mozzarella überbacken	1.7	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan	1.7	Geflügel-schnitzel Jäger Art mit Bartkartoffeln	1.3.7
Hausgemachte Serviettenknödel, Rotkohl und Pilzrahmsauce	1.3.7	Pasta Rustica (Penne, würzige Tomatensauce, Paprika, Zucchini, Aubergine, rote Zwiebeln, Knoblauch) dazu geröstete Kürbiskerne (VEGAN)	1.8	Karotten-Hafer-Frikadelle, Bandnudeln, Kürbissauce und Rucola (VEGAN)	—	Panierter Hirtenkäse auf Ofengemüse, Vollkornreis und Tomatensauce	1.7	Veganer Braten, Rosenkohl und Petersilien Kartoffeln mit dunkler Sauce (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 43: 19.10.-23.10.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
White Cabbage and Ground Meat Skillet (Pork / Beef) served with potatoes	,	Pulled salmon, baked potato, leafy greens, cucumber salad with yogurt and dill, red onions, and herb quark	1.3.7	Pasta casserole with broccoli and chicken strips in a cream sauce, baked with mozzarella	1.7	Spaghetti Bolognese (beef) with Parmesan	1.7	Chicken schnitzel Hunter-style with jacket potatoes	1.3.7
Homemade bread dumplings, red cabbage, and creamy mushroom saucee	1.3.7	Pasta Rustica (penne, spicy tomato sauce, bell peppers, zucchini, eggplant, red onions, garlic) served with roasted pumpkin seeds (VEGAN)	1.8	Carrot-Oat Patty, ribbon pasta, pumpkin sauce, and arugula (VEGAN)	-	Breaded shepherd's cheese on oven-roasted vegetables, whole-grain rice, and tomato sauce	1.7	Vegan roast, Brussels sprouts, and parsley potatoes with dark sauce (VEGAN)	,

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