

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 44: 26.10.-30.10.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Knuspriger Backfisch, Röstkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat	1.3.4.7.10	Kohlroulade gefüllt mit Schweinehackfleisch dazu Salzkartoffeln, braune Sauce und grüner Bohnensalat	—	Chili con Carne mit Reis und Schmand	1.2	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfel, Mettenden und frischer Petersilie dazu Baguette	—	Cremige Pasta mit Putenstreifen, Brokkoli und Kirschtomaten dazu Parmesan	1.2
Waldpilz Spätzle Pfanne mit Kräuterschmand	1.3.7	Veganes gelbes Curry mit Linsen, Süsskartoffeln, Kürbis und Kokosmilch dazu Reis	1	Gefüllte Weinblätter dazu Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat	8.9.10	Gebratene Soja-Streifen in Teriyaki Sauce, Wokgemüse und Reis (Vegan)	1.10	Makkaroni mit Tomaten-Sahnesauce, Kirschtomaten, Mozzarella-bällchen und frischem Basilikum	1.2

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 44: 26.10.-30.10.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Crispy battered fish, roasted potatoes, remoulade and cucumber salad	1,3,4,7,10	Cabbage roll filled with ground pork; served with boiled potatoes, brown gravy and green bean salad	–	Chili con carne with rice and sour cream	1,7	Hearty pea stew with diced potatoes and carrots, smoked pork sausage (Mettenden) and fresh parsley; served with baguette	–	Creamy pasta with turkey strips, broccoli and cherry tomatoes; served with Parmesan	1,7
Wild mushroom Spätzle skillet with herbed sour cream	1,3,7	Vegan yellow curry with lentils, sweet potatoes, pumpkin and coconut milk; served with rice	1	Stuffed vine leaves; served with ajvar, Tuscan-style vegetables and spicy bulgur salad	8,10	an-fried soy strips in teriyaki sauce, wok-fried vegetables and rice (vegan)	10	Macaroni with tomato-cream sauce, cherry tomatoes, mozzarella pearls and fresh basil	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 45: 02.II.-06.II.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gebratene Hähnchenbrust, Zucchini-Auberginen Gemüse, Langkornreis und Currysauce	1.3.7	Schupfnudel-pfanne mit Sauerkraut und Kassler dazu Kräuter-schmand	1.3.7	Frikadelle (Schwein), Kohlrabi in Rahm und Kartoffelstampf	1.7	Rindergulasch mit Zwiebeln. Champignons, Paprika und frischer Petersilie, dazu Nudeln	1.7	Schwedische Köttbullar, Erbsen, Salzkartoffeln und Rahmsauce	1.3.7
Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote Beete	3.7.10	Falafelbällchen, Tahini-Zitronen-Dip, gerösteter Blumenkohl, Kichererbsen und Couscous (VEGAN)	-	Spaghetti mit Cheddar-Jalape-nos Sauce und Parmesan-Crunch dazu einen Beilagensalat	1.7.10	Vegetarische Bratwurst mit Steckrüben-Kartoffelstampf, Senf und Salatbeilage	6.7.10	Spaghetti mit Grünkernbolog-nese (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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 45: 02.II.-06.II.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pan-fried chicken breast, zucchini and eggplant vegetables, long-grain rice, and curry sauce	1.3.0	Skillet dish with Schupfnudeln, sauerkraut, and Kassler served with herbed sour cream	1.3.0	Meatball (pork), creamed kohlrabi, and mashed potatoes	1.3.0	Beef goulash with onions, mushrooms, bell peppers, and fresh parsley; served with pasta	1.3.0	Swedish meatballs, peas, boiled potatoes, and cream sauce	1.3.0
Eggs in mustard sauce with boiled potatoes and beetroot	3.7.10	Falafel balls, tahini-lemon dip, roasted cauliflower, chickpeas, and couscous (VEGAN)	—	Spaghetti with cheddar-jalapeño sauce and Parmesan crunch; served with a side salad	1.3.0	Vegetarian bratwurst with mashed rutabaga and potatoes, mustard, and a side salad	3.7.10	Spaghetti with Grünkern Bolognese (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