

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 06: 02.02.-06.02.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gebratene Hähnchenbrust mit Rosmarin-Kartoffeln, Grillgemüse und Kräuterquark	✓	Bratwurst (Schwein) mit Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Erbsen	1.7.10	Hühnereintopf mit Nudeleinlage, Möhren, Petersilie und ofenfrischem Baguette	1.7	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce	✓	Schnitzel (Schwein), Röstkartoffeln, Remoulade, grüner Bohnensalat	1.3.7.10
Pasta alla Norma (Tomaten, Aubergine, Basilikum und Feta)	1.7	Vegane Süsskartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip (vegi Extra)	✓	Veganes Rotes Thai-Curry mit knackigem Gemüse, Erdnüssen, frittierte Glasnudeln und Basmatireis	10.7	Vegane Kürbispfanne mit Schupfnudeln und Schmand (vegi Extra)	1.3.7	Penne mit Gorgonzola-sauce, Birnen, Radiccio und Walnüssen	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 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 06: 02.02.-06.02.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Roasted chicken breast with rosemary potatoes, grilled vegetables, and herb quark	✓	Bratwurst (pork) with onion sauce, mashed potatoes, and peas	1.7.0	Chicken stew with noodles, carrots, parsley, and oven-fresh baguette	1.7.0	Stuffed bell pepper with ground beef, rice and tomato sauce	✓	Pork schnitzel, roasted potatoes, remoulade, green bean salad	1.3.7.0.
Pasta alla Norma (tomatoes, eggplant, basil and feta cheese)	1.7.0	Vegan Sweet potato and vegetable stir-fry with herb dip (vegi separat)	✓	Veganes Red Thai curry with crunchy vegetables, peanuts, fried glass noodles, and basmati rice	0.5.7	Vegane Pumpkin stir-fry with potato noodles and sour cream (vegi separat)	1.3.7	Penne with orgonzola sauce, pears, radicchio, and walnuts	1.7.00

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 07: 09.02.-13.02.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen und Baguette	1.3.7	Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce, Brokkoli und Kochschinken in Streifen	1.3.7	Honig-Senf-Hähnchenbrust mit Kürbispüree, Kräuterpesto und Wildkräutersalat	7.8.10	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und mit Parmesan überbacken	1.7.8.10	Cordonbleu, Blumenkohl, kleine Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1.3.7
Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse, Kartoffelpüree & Rahmsauce	1.7	Spätzle-Spinatauflauf mit Käsesauce	1.3.7	Vegane Soja-Bällchen, Paprika-Sahne-Sauce, Reis	8.7	Panierter Hirtenkäse auf Ofengemüse, Tomatenreis und Tzatziki	1.7	Süsskartoffel-Auflauf mit Ziegenkäse und Cranberries	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 07: 09.02.-13.02.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Potato stew with Vienna sausages and baguette	1.7	Gnocchi in cheese and cream sauce, broccoli, and cooked ham strips	1.37	Honey mustard chicken breast with pumpkin purée, herb pesto, and wild herb salad	7.810	Lasagna Bolognese with ground beef and topped with Parmesan cheese	1.7010	Cordon bleu, cauliflower, small potatoes, and hollandaise sauce	1.37
Cauliflower and cheese medallions, buttered vegetables, mashed potatoes, and cream sauce	1.7	Spätzle and spinach casserole with cheese sauce	1.37	Vegan soy balls, bell pepper and cream sauce, rice	0.7	Breaded goat cheese on oven-roasted vegetables, tomato rice and tzatziki	1.7	Sweet potato casserole with goat cheese and cranberries	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