

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 08: 16.02.-20.02.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Marinierte Hähnchenschenkel, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterschmand	✓	Gyros (Schwein), Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat	✓	Pasta mit Hähnchen-Zucchini-Tomatensauce dazu Mozzarellabällchen und Rucola Topping	1.3.7	Saftiger Putenrollbraten, Brokkoli und Kartoffeln mit Geflügel-Jus	1.7.0	Überbackene Enchiladas gefüllt mit Pulled Pork BBQ, Mais und Frühlingslauch dazu einen Beilagensalat	1.0.0
Rucola-Süsskartoffel-Schnitte mit Pesto-Bechamel, Paprikagemüse und Gnocchi	1.✓	Vegane Vollkornspaghetti mit Avocado-Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan (vegi extra)	1.✓	Gemüsefrikadelle, Kaisergemüse, Kartoffelpüree und Rahmsauce	1.3.7	Pirogge (Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung) dazu Schmand und Salat	1.3.7	Vegane Pasta mit mediterranem Gemüse in Knoblauchöl geschwenkt dazu Parmesan (vegi Extra)	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 08: 16.02.-20.02.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Marinated chicken thighs, oven-roasted vegetables, roasted potatoes and herb sour cream	√	Gyros (pork), tomato rice, tzatziki, and coleslaw	√	Pasta with chicken, zucchini, and tomato sauce, topped with mozzarella balls and arugula	1.3.7	Juicy turkey roll roast, broccoli, and potatoes with poultry jus	1.7.0	Baked enchiladas filled with pulled pork BBQ, corn, and spring onions, served with a side salad	1.0.0
Arugula and sweet potato slices with pesto béchamel sauce, bell peppers, and gnocchi	1.7	Vegane Whole wheat spaghetti with avocado pesto, cherry tomatoes, pine nuts, and Parmesan cheese	1.7	Vegetable patties, mixed vegetables, mashed potatoes, and cream sauce	1.3.7	Pirogge (dumplings filled with potato and quark) served with sour cream and salad	1.3.7	Vegane Pasta with Mediterranean vegetables tossed in garlic oil, served with Parmesan cheese	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 09: 23.02.-27.02.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hühnerfrikassee mit Langkornreis	✓	Gebratener Pangasius, Tagliatelle, Kirschtomaten, Brokkoli, Zitronen-Kräutersauce	1.3.4.7	Hausgemachte Frikadellen (Schwein), grüne Bohnen, Salzkartoffeln und Rahmsauce	1.3.7.10.10	Gefüllte Rindfleisch-Tortellini-Auflauf in Sahnesauce, Erbsen und Paprikawürfel	1.7	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce	✓
Brokkoli mit Sauce Hollandaise, geröstetem Panko und Würfel-Kartoffeln	1.3.7.10	Spätzle, Rahm-Champignon-Sauce, geschmorte Zwiebeln und Schnittlauch	1.3.7	Gnocchi und Spinat in Weisswein-Sahne-Sauce dazu Parmesan	1.7	Back Camembert, Preiselbeeren, bunter Salat mit Grillgemüse dazu Kräuterbaguette	1.7	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Parmesan überbacken	✓

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 09: 23.02.-27.02.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken fricassee with long-grain rice	✓	Fried pangasius, tagliatelle, cherry tomatoes, broccoli, lemon and herb sauce	1.3.4.7	Homemade meatballs (pork), green beans, boiled potatoes and cream sauce	1.3.7.9.10	Stuffed beef tortellini casserole in cream sauce, peas, and diced peppers	1.7	Stuffed bell peppers with ground beef, rice, and tomato sauce	✓
Broccoli with hollandaise sauce, roasted panko, and diced potatoes	1.3.7.10	Spätzle, cream and mushroom sauce, braised onions and chives	1.3.7	Gnocchi and spinach in white wine cream sauce with Parmesan cheese	1.7	Baked Camembert, cranberries, mixed salad with grilled vegetables and herb baguette	1.7	Brussels sprouts and potato gratin topped with Parmesan cheese	✓

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



OKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

Amerikanische Woche

KW 10: 02.03.-06.03.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Beef Stroganoff (Rind) dazu Pasta	1 3	BBQ Pulled Chicken, baked Beans, Spiegelei und Kräuterbaguette	1 3	Chicken and Sausage Gumbo dazu Reis	1	Jambalaya mit Hähnchen und Paprika (One-Pot- Reisgericht)	1	Buffalo Chicken Wings mit Sellerie und Blue-Cheese-Dip	1 0
Sweet Potato Shepherd's Pie (mit Linsen-Ge- müse Füllung und Süsskartoffel- Püree-Haube)	1 0	Vegane Chili sin Carne dazu Baguette, Schmand, Nachos, Jalapenos und Käse gerieben (Schmand & Käse vegi Extra)	1 0	Mac & Cheese mit Röstzwiebeln	1 3	Sweet Potato & Black Bean Quesadilla dazu Sour Creme	1 3	Corn Chowder (Amerikanische Maissuppe) mit Baguette und frischer Petersilie dazu Beilagensalat	1 3

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



LOKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

American Week

CW 10: 02.03.-06.03.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Beef Stroganoff with pasta	1.3	BBQ pulled chicken, baked beans, fried egg, and herb baguette	1.3	Chicken and sausage gumbo with rice	1	Jambalaya with chicken and bell peppers (one-pot rice dish)	1	Buffalo chicken wings with celery and blue cheese dip	1.3
Sweet Potato Shepherd's Pie (with lentil and vegetable filling and sweet potato purée topping)	1.3	Vegane Chili sin Carne with baguette, sour cream, nachos, jalapeños and grated cheese (sour cream & cheese separat)	1.3	Mac & Cheese with fried onions	1.3	Sweet Potato & Black Bean Quesadilla with sour cream	1.3	Corn Chowder (American corn soup) with baguette and fresh parsley, served with a side salad	1.3

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 II: 09.03.-13.03.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken geschmorte Zucchini, Langkornreis Tomatensugo	✓	Knusprige Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree	1.3.7	Hackbraten (Rind), Erbsen & Möhren, Kartoffeln und Bratensauce	1.3.7.8.10	Kalbsragout mit Spätzle und frischer Petersilie	1.3.7	Makkaroni-Bolognese-Auflauf dazu einen Beilagensalat	1.7.8
Spinat Knusper-Medaillon, Schupfnudeln und Champignon-rahmsauce	1.3.7	Vegane Mexikanische Kartoffelpfanne mit Kidney Bohnen, Mais, Paprika und Peperoni dazu Kräuterquark (vegi Extra)	✓	Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse und Oliven dazu Ratatouille Gemüse und Reis	✓	Vegetarische Ravioli in Tomatensauce mit Basilikum Pesto und confierte Tomaten	1.3.7.8	Gnocchi mit Wirsing in Dijonsenf-Rahm	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. Geschwärzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW II: 09.03.-13.03.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken breast topped with tomato and mozzarella, braised zucchini, long-grain rice, and tomato sauce	✓	Crispy fish sticks, creamed spinach, and mashed potatoes	1,4,7,9	Beef meatloaf, peas & carrots, potatoes and gravy	1,3,7,9,10	Veal ragout with spaetzle and fresh parsley	1,3,7	Macaroni Bolognese bake with a side salad	1,7,9
Crispy spinach medallions, potato noodles, and mushroom cream sauce	1,3,7	Vegane Mexican potato pan with kidney beans, corn, bell peppers, and chili peppers, served with herb quark (vegi separat)	✓	Stuffed zucchini with goat cheese and olives, served with ratatouille vegetables and rice	✓	Vegetarian ravioli in tomato sauce with basil pesto and confit tomatoes	1,3,7,9	Gnocchi with savoy cabbage in Dijon mustard cream 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