

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 14: 30.03.-03.04.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rindergulasch mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und frischer Petersilie, dazu Nudeln	1,7	Seelachsfilet auf Kartoffelstampf, Nussbutter und Radisschen-Gurken-Salat	1,3,4,7	"Falscher Hase" mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln und Bratensauce	1,3,7,9,10	Currywurst, Currysauce, Röstkartoffeln, Krautsalat	9,10	Feiertag	
Brokkoli mit Sauce Hollandaise, geröstetem Panko und Würfel-Kartoffeln	1,3,7,10	Mexikanische Quesadillas, Mais, Kidneybohnen und Cheddar dazu Avocadodip und hausgemachte Salsasauce	1,7	Bärlauch-Käse-Spätzle dazu einen Beilagensalat	1,3,7	Gnocchi und Spinat in Weisswein-Sahne-Sauce dazu Parmesan	1,7	Feiertag	

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 14: 30.03.-03.04.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Beef goulash with onions, mushrooms, bell peppers, and fresh parsley, served with noodles	1,7	Pollock fillet on mashed potatoes, nut butter and radish and cucumber salad	1,3,4,7	"Falscher Hase" (meatloaf) with peas and carrots, served with potatoes and gravy	1,3,7,9,10	Currywurst, curry sauce, roasted potatoes, coleslaw	9,10	Holiday	
Broccoli with hollandaise sauce, roasted panko and diced potatoes	1,3,7,10	Mexican quesadillas, corn, kidney beans and cheddar cheese with avocado dip and homemade salsa sauce	1,7	Wild garlic and cheese spaetzle with a side salad	1,3,7	Gnocchi and spinach in white wine cream sauce with Parmesan	1,7	Holiday	

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 15: 06.04.-10.04.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Feiertag		Cordonbleu (Schwein), Blumenkohl, kleine Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1,3,7	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1,7	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	7	Cremiger Nudelauflauf mit Hähnchenstreifen und Brokkoli	1,7
Feiertag		Vegane Chili sin Carne mit Reis und Schmand extra (vegi Extra)	7	Gemüsefrikadelle, Romanesco in Bärlauch-Butter und Kartoffelpüree	1,7	Vegane Pasta mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (vegi Extra)	1,7,8	Back Camembert, Preiselbeeren, bunter Salat mit Grillgemüse dazu Kräuterbaguette	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 Sulfit 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 15: 06.04.-10.04.2026

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Holiday	Cordon bleu (pork), cauliflower, small potatoes and hollandaise sauce	Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese	Szeged goulash with potatoes	Creamy pasta bake with chicken strips and broccoli
Holiday	Vegane Chili sin carne with rice and sour cream extra (vegi separat)	Vegetable patties, romanesco in wild garlic butter and mashed potatoes	Vegane Pasta with basil pesto, cherry tomatoes, arugula and Parmesan cheese (vegi separat)	Baked Camembert, cranberries, colorful salad with grilled vegetables, served with herb baguette

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