

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 16: 15.04.-19.04.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	1.3.7	Hühnerfrikassee mit Reis	√	Mexikanische Kartoffelpfanne mit Rinderhackfleisch, Kidney Bohnen, Mais, Paprika und Peperoni dazu Kräuterquark	√	Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen und Krokette	√	Pulled Chicken, Cole Slaw, Wedges, Avocadodip, Sour Cream und Kräuterbaguette	1.7.9
Brokkoli mit Sauce Hollandaise, geröstetem Panko und Würfelkartoffeln	1.3.7.10	Gefüllte Weinblätter mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat	∞ ∞	Thai-Curry mit knackigem Gemüse, Erdnüssen, frittierte Glasnudeln und Basmatireis	∞ √	Kichererbsencurry mit Kokosmilch dazu Duftreis	√	Blumekohl-Kartoffelauflauf mit Käse 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 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 16: 15.04.-19.04.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli filled with spicy beef filling in a spicy tomato sauce with parmesan	1,37	Chicken fricassee with rice	∨	Mexican potato pan with minced beef, kidney beans, corn, bell pepper and pepperoni with herb quark	∨	Pork medallions with pepper cream sauce, green beans and croquette	∨	Pulled chicken, cole slaw, wedges, avocado dip, sour cream and herb baguette	1,07
Broccoli with hollandaise sauce, roasted panko and diced potatoes	1,37,0	Stuffed grape leaves with ajvar, Tuscan vegetables and spicy bulgur salad	∞ ∞	Thai curry with crunchy vegetables, peanuts, fried glass noodles and basmati rice	∞ ∨	Chickpea curry with coconut milk and fragrant rice	∨	Cauliflower and potato casserole baked with 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

KW 17: 22.04.-26.04.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rindergulasch mit Zwiebeln, Champignons, Paprika, Petersilie dazu Nudeln	1.7	Gebratener Rotbarschfilet, Tagliatelle, Kirschtomaten, Zitronen-Kräutersauce	1.3,4,7	Hähnchencurry mit Langkornreis	7	Gebratene Hähnchenbrust, geschmorte Drillinge, Sour Creme, Salatmix und Honig-Senf-Dressing	7,10	Putengeschnitztes mit Champignons dazu Reis	7
Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	7	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	1,3,7	Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	7	Falafelbällchen, gelber Reis, gebratene Zucchiniwürfel und Joghurt-Petersilie-Dip	7	Gebackener Camembert, Preiselbeeren, Wildkräutersalat, bunte Trauben, Kürbiskerne und Kräuterbaguette	1,3,7,8

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 17: 22.04.-26.04.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Beef goulash with onions, mushrooms, peppers, parsley and noodles	∇	Fried redfish fillet, tagliatelle, cherry tomatoes, lemon herb sauce	1.3.7.7	Chicken curry with long grain rice	∇	Fried chicken breast, braised triplets, sour cream, salad mix and honey mustard dressing	7.10	Turkey slices with mushrooms and rice	∇
Rustic potato pan with original Patros cheese, peppers, olives and herbs from Provence	∇	Vegetable lasagna gratinated with mozzarella	1.3.7	Sweet potato and vegetable pan with herb dip	∇	Falafel balls, yellow rice, fried zucchini cubes and yogurt-parsley dip	∇	Baked Camembert, cranberries, wild herb salad, colorful grapes, pumpkin seeds and herb baguette	1.3.7.8

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