

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 16: 13.04.-17.04.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nürnberger Röstbratwürste Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf	0,16	Bratnudeln mit Wokgemüse, Ei und Hähnchen dazu Süss-Saure-Sauce	3,0,9,11	Gyros Teller mit Tomatenreis, Krautsalat und Tzatziki	√	Spaghetti Carbonara mit geriebenem Parmesan	1,3,7	Kartoffeleintopf, 1x Würstchen und Baguette	1,7,9
Vegane Tomaten-Auberginen-Sugo mit Nudeln, Parmesan (vegi Extra) und frischem Basilikum	√,1	Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	√	Spirelli mit Gorgonzolasauce und Blattspinat	√,1	Knuspriger Sesam-Tofu mit Tahini-Erdnuss-Sauce, Brokkoli und Langkornreis (vegan)	10,11	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln und Aubergine	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 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: 13.04.-17.04.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Nuremberg grilled sausages, sauerkraut, boiled potatoes, and mustard	1.00	Fried noodles with wok vegetables, egg and chicken with sweet and sour sauce	3.00	Gyros plate with tomato rice, coleslaw and tzatziki	✓	Spaghetti carbonara with grated Parmesan cheese	1.37	Potato stew, 1 sausage and baguette	1.70
Vegan Tomato and eggplant sugo with pasta, Parmesan (vegi separat) and fresh basil	1.7	Cauliflower and cheese medallions, buttered vegetables and mashed potatoes	1.7	Spirelli with gorgonzola sauce and leaf spinach	1.7	Crispy sesame tofu with tahini peanut sauce, broccoli and long-grain rice (vegan)	1.0	Vegetarian moussaka with potatoes and eggplant	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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 17: 20.04.-24.04.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	1.3.7	Gebratene Hähnchenbrust auf Gemüse-Schafskäse-Bett mit Quinoa dazu Paprika-Kräuter-Schmand	∇	Schupfnudeln mit Tomaten-Mozzarellasauce, Hähnchenstreifen, frischen Kirschtomaten und Rucola Topping	1.3.7	Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch und Lauch	∇	Bratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Erbsen	1.7.10
Gemüsecurry mit Kokosmilch und Zitronengras dazu Basmatireis (vegan)	7.11	Sellerieschnitzel, Bratkartoffel und Spiegelei mit Kräuter-Schmand	1.3.7	Spaghetti mit Linsenbolognese (vegan)	-	Vegane Falafelbällchen, gelber Reis, gebratene Zucchini und Joghurt-Petersilie-Dip (vegi Extra)	∇	Vegetarische Tortellini Pfanne mit Brokkoli, Kirschtomaten, grünem Spargel und Kräuterfrischkäsesauce	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 17: 20.04.-24.04.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli stuffed with spicy beef filling in a piquant tomato sauce with Parmesan cheese	1.3.7	Roasted chicken breast on a bed of vegetables and sheep's cheese with quinoa and paprika and herb sour cream	7	Potato noodles with tomato and mozzarella sauce, chicken strips, fresh cherry tomatoes and arugula topping	1.3.7	Potato casserole with ground beef and leeks	7	Bratwurst with onion sauce, mashed potatoes and peas	1.7.10
Vegetable curry with coconut milk and lemongrass, served with basmati rice (vegan)	7.11	Celery cutlets, fried potatoes, and fried egg with herb sour cream	1.3.7	Spaghetti with lentil bolognese (vegan)	-	Vegan Falafel balls, yellow rice, fried zucchini, and yogurt-parsley dip (vegi separat)	7	Vegetarian tortellini pan with broccoli, cherry tomatoes, green asparagus, and herb cream cheese sauce	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 18: 27.04.-01.05.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Leberkäse, Spiegelei und Kartoffelsalat	1.317	Marinierte Hähnchen- schenkel, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuter- schmand	√	Hähnchen Chop Suey mit Langkornreis	1.000	Lasagne Bolognese mit Rinderhack- fleisch und Parmesan überbacken	1.7910	Feiertag	
Veganer "Hackbraten", Erbsen und Möhren, Kartoffelstampf mit Bratensauce	-	Pasta mit Bärlauch- Frischkäse- Sauce, Kirsch- tomaten und Brokkoli dazu Parmesan	√	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Salzkartoffeln und Rahmsauce	√	Kichererbsen- curry mit Kokosmilch dazu Duftreis (vegan)	√	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 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 18: 27.04.-01.05.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Leberkäse, fried egg and potato salad	1.3.7	Marinated chicken thighs, oven-roasted ve- getables, roasted potatoes and herb sour cream	∇	Chicken chop suey with long-grain rice	1.6.9.11	Lasagna Bolognese with ground beef and Parmesan cheese	1.7.9.10	Holiday	
Vegan "meatloaf," peas and carrots, mashed potatoes with gravy	1	Pasta with wild garlic cream cheese sauce, cherry tomatoes and broccoli with Parmesan cheese	1.∇	Vegetable cutlet, cauliflower, boiled potatoes and cream sauce	1.7	chickpea curry with coconut milk and fragrant rice (vegan)	∇	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