

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 19 04.05.-08.05.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gedämpfte Hähnchenbrust, geschmorte Mairübchen, Kartoffelstampf und eine leichte Korbelsauce		Frühlingspasta mit Putenstreifen, Erbsen, und Zuckerschoten	-	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und mit Parmesan überbacken	1.7.910	Ofenkartoffel mit Hähnchenstreifen, Ofengemüse (Möhren, Spargel, Staudensellerie, Champignons), Kräuterschmand und frischen Frühlingslauch	√	Seelachsfilet mit Zitronensauce, kleine Kartoffeln und Radischen-Gurken-Salat	1.3.417
Käsespätzle mit Spinat, Röstzwiebeln und Creme Fraiche	1.3.7	Gemüseschnitzel, Rosmarinkartoffeln, Rataouille Gemüse in Tomatensauce (Vegan)	-	Pasta mit frischem Basilikumpesto, grünem Spargel, Kirschtomaten und Rucola (VEGAN)	1.8	Gemüsequiche mit Mangold, Kirschtomaten und Feta dazu einen Frühlingsalat (Baby Spinat, Spargel, Erdbeeren, Balsamico)	1.3.7	Kohlrabischnitzel, glasierte Möhren, Drillinge dazu Petersilien-Sauce	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 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 19: 04.05.-08.05.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Steamed chicken breast, braised spring turnips, mashed potatoes and a light chervil sauce	1	Spring pasta with strips of turkey, peas and sugar snap peas	-	Lasagne Bolognese with minced beef and topped with Parmesan	1,7,9,10	Baked potato with chicken strips, roasted vegetables (carrots, asparagus, celery, mushrooms), herb sour cream and fresh spring onions	7	Hake fillet with lemon sauce, baby potatoes and a radish and cucumber salad	1,3,4,7
Cheese spaetzle with spinach, fried onions and crème fraîche	1,3,7	Vegetable schnitzel, rosemary potatoes, ratatouille vegetables in tomato sauce (vegan)	-	Pasta with fresh basil pesto, green asparagus, cherry tomatoes and rocket (vegan)	1,8	Vegetable quiche with Swiss chard, cherry tomatoes and feta, served with a spring salad (baby spinach, asparagus, strawberries, balsamic vinegar)	1,3,7	Kohlrabi cutlets, glazed carrots, baby potatoes, served with parsley 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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 20: 11.05.-15.05.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchen Chop Suey mit Langkornreis	1.6.9.11	Makkaroni-Bolognese-Auflauf dazu einen Beilagensalat	1.7.9	Rinderhackbraten, Erbsen und Möhren, Kartoffelpüree und Bratensauce	1.3.7.9.10	Feiertag		Currywurst mit hausgemachter Currysauce dazu Kräuterbaguette und Nudelsalat	1.7
Spinatknödel mit Parmesan dazu Pilzragout	1.3.7	Rucola-Süsskartoffel-Schnitte mit Pesto-Bechamel, Paprikagemüse und Gnocchi	1.7	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu wahlweise Apfelmus oder Vanillesauce	1.3.7	Feiertag		Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	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 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. Geschwefel g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 20: 11.05.-15.05.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken chop suey with long-grain rice	1.6.9.11	Macaroni Bolognese bake served with a side salad	1.7.0	Minced beef roast, peas and carrots, mashed potatoes and gravy	1.3.7.9.10	Public holiday		Currywurst with homemade curry sauce, served with herb baguette and pasta salad	1.7
Spinach dumplings with Parmesan, served with mushroom ragout	1.3.7	Rocket and sweet potato slice with pesto béchamel, roasted peppers and gnocchi	1.7	Kaiserschmarrn with raisins and icing sugar, served with a choice of apple sauce or vanilla sauce	1.3.7	Public holiday		Vegetable lasagne topped with mozzarella	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