

SP E I S E P L A N

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 20: 13.05.-17.05.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Makkaroni, Tomatensauce, geschnittene Geflügelwiener	-	Buntes Fischcurry in würziger Currysauce mit Wildreis	1,4,7,10	Schupfnudeln-Hähnchen-Gemüse-Pfanne (grüner Spargel, Paprika, Karotten) dazu Kräuterquark	1,3,7	Toskanische Hackbällchen (gemischtes Hackfleisch) in Tomatensauce mit Mozzarella dazu Langkornreis	1,3,7	Schnitzel (Schwein), Champignonsauce und Spätzle	1,3,7
Vegetarische Bratwurst, Zwiebelsauce, Erbsen und Kartoffelpüree	3,7	Vollkornspaghetti mit Avocado-Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan	1,7	Süßkartoffel Gnocchi, geschmolzene Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Brokkoli und Tomatensugo	1,7	Lasagne mit Linsenbolognese	1,7,9	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu, Paprika, Karotten, Brokkoli und Sesam dazu Basmatireis	9,11

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. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 20: 13.05.-17.05.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Macaroni, Tomato sauce, sliced Poultry wiener	f	Fish curry in spicy curry sauce with Wild rice	1,4,7,10	Schupfnudeln chicken vegeta- ble pan (green asparagus, peppers, carrots) with herb quark	1,3,7	Tuscan meatballs (mixed minced meat) in Tomato sauce with mozzarella and long grain rice	1,3,7	Schnitzel (pork), Mushroom- sauce and spaetzle	1,3,7
Vegetarian brat- wurst, onion sauce, peas and mashed potatoes	3,7	Full grain- spaghetti with avocado pesto, cherry tomato- es, pine nuts and parmesans	1,7	sweet potato gnocchi, melted cherry tomatoes, mozza- rella balls, broccoli and tomato sugo	1,7	Lasagna with Lentil Bolognese	1,7,10	Asian Vegetable pan with tofu, pep- pers, carrots, broccoli and sesame with basmati rice	10,11

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 21: 20.05..-24.05.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Feiertag		Gebratene Putenstreifen in Sahnesauce mit Champignons dazu Penne	√	Thüringer Bratwurst, Kartoffelpüree, Erbsen und Zwiebelsauce	√	Bunte Kartoffel Kassler Pfanne (Paprika, Zucchini, Kirschtomaten) mit Senfsauce	√	Seelachsfilet auf Rahmwirsing dazu Salzkartoffeln	√
		Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf	√	Ofenkartoffel, Maiskolbe, Kräuterbutter, bunter Salat und Kräuterquark	√	Gnocchi mit Paprika-Sahne-Sauce und Parmesan	√	Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	√

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 21: 20.05..-24.05.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
		Fried ones Turkey strips in cream sauce with mushrooms and penne	∨	Thuringian Bratwurst, Mashed potato- es, peas and oni- on sauce	∨	potato Kassler pan (peppers, zucchini, cherry tomatoes) with mustard sauce	∨	Pollock fillet on creamed savoy cabbage Salt potatoes	∨
		Potato- Brussels sprouts- Casserole	∨	baked potato, corn on the cob, Herb butter, salad and herb quark	∨	Gnocchi with Paprika cream sauce and Parmesan	∨	Rustic Potato pan with original Patros cheese, peppers, olives and herbs from Provence	∨

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