

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 21: 18.05.-22.05.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Mac and Cheese, Röstzwiebeln und Coleslaw	1.3.7.9	Cremige Pasta mit Putenstreifen, Brokkoli und Kirschtomaten dazu Parmesan	1.7	Schupfudeln-Pfanne mit Hähnchenstreifen, Champignons, roten Zwiebeln, Porree und Zuckerschoten dazu Kräuterquark	1.3.7	Hähnchenbrust Hawaii, Currysauce, Reis und Salatbeilage	7	Hausgemachte Frikadellen (gemischt), Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Rahmsauce	1.3.7.9.10
Vegane Bratwurst, Brokkoli, Kartoffeln und Zwiebelsauce	1	Gebackene Aubergine mit Bulgur-Salat, gerösteten Kichererbsen und Joghurt-Minz-Dip	1.7	Veganes Pad Thai (Reisnudeln, Karotten Streifen, Paprika, Frühlingslauch, Minz-Dip)	1.0	Pasta Rustica (Penne, würzige Tomatensauce, Paprika, Zucchini, Aubergine, rote Zwiebeln, Knoblauch) dazu geröstete Kürbiskerne VEGAN)	-	Selbstgemachte Laugenknödel auf Pilzragout dazu Parmesan und einen Beilagensalat	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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 21: 18.05.-22.05.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Crispy chicken cutlet with mac and cheese, caramelized onions, and coleslaw	1.37.9	Creamy pasta with turkey strips, broccoli, and cherry tomatoes, served with Parmesan	1.7	Sausage and noodle stir-fry with chicken strips, mushrooms, red onions, leeks, and snow peas, served with herb quark	1.37	Hawaiian chicken breast, curry sauce, rice, and a side salad	7	Homemade meatballs (assorted), peas and carrots, boiled potatoes, and cream sauce	1.37.9.10
Vegan bratwurst, broccoli, potatoes, and onion sauce	'	Baked eggplant with bulgur salad, roasted chickpeas, and yogurt-mint dip	1.7	Vegan Pad Thai (rice noodles, carrot strips, bell peppers, scallions, bean sprouts, garlic, lime, soy sauce)	1.0	Pasta Rustica (penne, spicy tomato sauce, bell peppers, zucchini, eggplant, red onions, garlic) served with roasted pumpkin seeds (VEGAN)	-	Homemade pretzel dumplings with mushroom ragout, served with Parmesan and a side salad	1.37

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 22: 25.05.-29.05.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Feiertag		Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1,7	Geflügel- schnittzel Jäger Art mit Bartkartoffeln	1,3,7	Ofenkartoffel mit marinierte Hähnchen- streifen, Salatmix, Mais, Cherry Tomaten, Balsamico Dressing und Kräuterquark	3,7,10	Hähnchenbrust mit Pankopanade, Soja-Chilisauce und Bratnudeln	1,3,7
Feiertag		Veganes Süsskartoffel Chili sin Carne mit Reis	0	Back Camembert, Preiselbeeren, bunter Salat mit Grillgemüse dazu Kräuterbaguette	1,7	Tortellini gefüllt mit Bärlauch und Champig- non, geschmorte Kirschtomaten, grüner Spargel und Pesto-Sah- ne-Sauce	1,3,7,8	Veganer Kartoffelauflauf mit Brokkoli und veganem "Hack"	1

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 22: 25.05.-29.05.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Holiday		Spaghetti Bolognese with Parmesan	1.7	Chicken schnitzel Hunter-style with jacket potatoes	1.3.7	Baked potato with marinated chicken strips, mixed salad, corn, cherry tomatoes, balsamic dressing and herb quark	3.7.10	Chicken breast with panko breading, soy chili sauce, and fried noodles	1.3.7
Holiday		Vegan sweet potato chili sin carne with rice	0)	Baked Camembert, cranberries, mixed salad with grilled vegetables, served with herb baguette	1.7	Tortellini stuffed with wild garlic and mushrooms, braised cherry tomatoes, green asparagus, and pesto-cream sauce	1.3.7.8	Vegan potato casserole with broccoli and vegan "ground meat"	'

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