

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 22: 27.05.-31.05.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gebratene Hähnchenbrust, Champignon-Rahm-Sauce und Reis	√	Schnweinegeschnetzeltes mit Paprika und Spätzle	ω	Lammcurry mit Kichererbsen und Basmatireis	ω	Rotbarsch-Filet mit Möhren, Kartoffeln und Senfcreme-Sauce	√	Weisser Spargel, Kochschinken oder Kernschinken, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	1,3,7
Mairübchen-Kartoffelauflauf	√	Mangold-Ricotta-Quiche mit Kirschtomaten und Pinienkerne dazu einen Beilagensalat	√	Süsskartoffel Kumpir, Bulgur, Babay Leaf, Oliven, getr. Tomaten und Rucola-Schmand	√	Pasta mit grünem und weissem Spargel in Sauce	√	Vegetarisches Gyros, Krautsalat, Rotkohlsalat, Tomaten-Gurken, Tzatziki und Fladenbrot	1,3,6,7,9,11

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 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: 27.05.-31.05.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Fried chicken breast, mushroom cream sauce and rice	√	Sliced pork with peppers and spaetzle	1.3	Lamb curry with chickpeas and basmati rice	1.0	Redfish fillet with carrots, potatoes and mustard cream sauce	1.4.7	White asparagus, cooked ham or core ham, boiled potatoes and hollandaise sauce	1.3.7
May turnip potato casserole	√	chard Ricotta quiche with cherry tomatoes and pine nuts with a side salad	1.7.0	Sweet potato Kumpir, bulgur, babay leaf, olives, dried. Tomatoes and rocket sour cream	√	Pasta with green and white asparagus in sauce	1.7	Vegetarian gyros, coleslaw, red cabbage salad, tomato-cucumber, tzatziki and flatbread	1.3.0.7.9.11

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 23: 03.06.-07.06.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rindfleisch-Paprika-Sauce dazu Nudeln	1.0	Knusprige Hähnchenkeule, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterquark	√	Cordon Bleu, Blumenkohl, Kroketten und Sauce Hollandaise	1.3.7	Pasta mit Putenstreifen in Brokkoli-Zitronen-Sahnesosse	1.7	Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Kräuterschmand, und einem buntem Salat	4.7
Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	1.7	Mexikanischer Nudelauflauf	1.7	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln und Aubergine	3.7	Chili sin Carne mit Reis und Schmand	0.7	Pasta, Bärlauch Pesto, grüner Spargel, Kirschtomaten und Parmesan	1.7.8

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 23: 03.06.-07.06.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Beef- Paprika sauce with noodles	1.0	Crispy Chicken leg, baked vegetab- les, roasted po- tatoes and herb quark	√	Cordon Bleu, Cauliflower, Croquettes and sauce Hollandaise	1.3.7	Pasta with Turkey strips in broccoli Lemon cream sauce	1.7	Potato pancakes with smoked sal- mon, herb sour cream and a co- lorful salad	4.7
Cauliflower- Cheese medal- lions, buttered vegetables and mashed potatoes	1.√	Mexican pasta	1.√	Vegetarian mousaka with potatoes and eggplant	3.7	chili sin Carne with rice and sour cream	6.7	Pasta, wild garlic pesto, green asparagus, Cherry tomatoes and parmesan	1.7.8

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