

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 18: 28.04.-02.05.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gebratene Hähnchenbrust, Zucchini-Auberginen Gemüse, Langkornreis und Currysauce	7.9	Schupfnudelpfanne mit Kasseler, Erbsen und grüne Bohnen in cremiger Sauce	1.3.7	Moussaka mit gemischtem Hackfleisch, Aubergine und Kartoffeln	3.7	Feiertag		Gebratener Rotbarschfilet, Tagliatelle, Kirschtomaten, Brokkoli, Zitronen-Kräutersauce	1.3.4.7
Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	1.7	Lasagne mit Linsenbolognese	1.7.9	Bratreis mit knackigem Gemüse und Ei dazu Frühlingsrollen und Süss-Saure-Sauce	1.3.6.7.9.11	Feiertag		Spaghetti mit Cheddar-Jalapenos Sauce und Parmesan Crunch	1.7.9

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: 28.04.-02.05.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Roasted chicken breast, zucchini eggplant vegetables, long grain rice and curry sauce	7,9	Schupfnudelpfanne with pork loin, peas and green beans in creamy sauce	13,7	Moussaka with mixed minced meat, eggplant and potatoes	3,7	Holiday		Fried redfish fillet, tagliatelle, cherry tomatoes, broccoli, lemon herb sauce	13,4,7
Cauliflower cheese medallions, buttered vegetables and mashed potatoes	1,7	Lasagne with lentils bolognese	1,7,9	Fried rice with crunchy vegetables and egg served with spring rolls and sweet and sour sauce	1,3,6,7,9,11	Holiday		spaghetti with cheddar jalapenos sauce and parmesan crunch	1,7,9

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 19: 05.05.-09.05.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan	1.7	Pulled Pork aus dem Ofen, Rosmarin- Röstkartoffeln, Maissalat mit Pimentos, rote Zwiebeln und Feta dazu BBQ Sauce und Sour Cream	6.7.9.10	Gebratene Hähnchenbrust mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat	8.9	Paprika-Sahne-Hähnchen mit Reis und frischen Kräutern	7	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Krautsalat, Kräuterbaguette	1.7
Rote Bete Medaillons, Röstkartoffeln, Meerrettich-Dip und Rucola-Salat	1.6.7.12	Falafelbällchen, Taboulé, gegrillte Aubergine, Joghurt-Minz-Dip und Hummus	1.7	Bandnudeln mit Waldpilzen, Grana Padano und cremiger Sahnesauce	1.3.7	Bunte Kartoffelpfanne mit Paprika, Zucchini, grüner Spargel und Kirschtomaten dazu Kräuterquark	7	Spätzle, Rahm-Champignon-Sauce, geschmorte Zwiebeln und Schnittlauch	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 19: 05.05.-09.05.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti Bolognese (beef) with parmesan	1,7	Pulled pork from the oven, rosemary roasted potatoes, corn salad with pimentos, red onions and feta with BBQ sauce and sour cream	0,7910	Roasted chicken breast with ajvar, ajvar, Tuscan vegetables and spicy bulgur salad	0,00	Bell bell pepper cream chicken with rice and fresh herbs	√	Curry sausage with homemade curry sauce, coleslaw, herb baguette	1,7
Beet medallions, roast potatoes, horseradish dip and rocket salad	1,0712	Falafel balls, tabouleh, grilled eggplant, yogurt-mint dip and hummus	1,7	Ribbon noodles with wild mushrooms, Grana Padano and creamy cream sauce	1,37	Colorful potato pan with peppers, zucchini, green asparagus and cherry tomatoes served with herb quark	√	spatzle, creamy mushroom sauce, braised onions and chives	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