

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 20: 12.05.-16.05.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudelauflauf mit Hähnchenstreifen, Brokkoli, Kirschtomaten und Sahnesauce	1,7	Saftiger Hackbraten (Schwein/Rind), grüne Bohnen, Kartoffelpüree und dunkle Sauce	1,3,7	Vollkornspaghetti mit Avocado-Pesto, Hähnchenstreifen, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan	1,7	Paniertes Kasseler-Schnitzel, Bratkartoffeln mit Speck, Beilagensalat und Remoulade	1,3,7,9,10	Pasta mit Thunfisch-Tomaten-Sauce und schwarzen Oliven dazu geriebener Parmesan	1,4,7
Kichererbsencurry mit Kokosmilch dazu Duftreis	7	Hausgemachte Quiche mit Spinat, Ziegenkäse und Kirschtomaten dazu einen Beilagensalat	1,3,7	Blumekohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken	7	Tortellini in cremiger Käsesauce mit frischen Kärutern	1,3,7	Süsskartoffel Gnocchi, geschmolzene Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Brokkoli und Tomatensugo	1,7

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 20: 12.05.-16.05.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pasta casserole with chicken strips, broccoli, cherry tomatoes and cream sauce	1,7	Juicy meatloaf (pork/beef), green beans, mashed potatoes and dark sauce	1,3,7	Wholemeal spaghetti with avocado pesto, chicken strips, cherry tomatoes, pine nuts and parmesan	1,7	Breaded pork cutlet, fried potatoes with bacon, side salad and tartar sauce	1,3,7,9,10	Pasta with tuna-tomato sauce and black olives served with grated parmesan	1,4,7
Chickpea curry with coconut milk served with fragrant rice	7	Homemade quiche with spinach, goat's cheese and cherry tomatoes served with a side salad	1,3,7	Cauliflower and potato casserole baked with cheese	7	Tortellini in a creamy cheese sauce with fresh herbs	1,3,7	Sweet potato gnocchi, melted cherry tomatoes, mozzarella balls, broccoli and tomato sugo	1,7

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 21: 19.05.-23.05.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	1.3.7	Chili con carne mit Creme Fraiche, Jalapenos und Baguette	1.7	Bratwurst, Zwiebelsauce, Erbsen und Kartoffelpüree	7	Rotbarschfilet, Röstkartoffeln, Brokkoli und Senfsauce	1.4.7.10	Hähnchenfilet Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Reis, Currysauce und Beilagensalat	7
Mini Falafel mit Tomaten-Dip, Zucchini-Schmor-gemüse und Reis	1.7	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1.3.7	Tomaten-Auberginen-Sugo mit Nudeln, Parmesan und frischem Basilikum	1.7	Süßkartoffel Kumpir, Bulgur, Babay Leaf, Oliven, getr. Tomaten und Rucola-Schmand	7	Spaghetti, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Zucchiniwürfel, Parmesan und frischem Basilikum	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 21: 19.05.-23.05.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli filled with spicy beef filling in spicy tomato sauce with parmesan	1,37	Chili con carne with crème fraîche, jalapenos and baguette	1,7	Sausage, onion sauce, peas and mashed potatoes	1,7	Redfish fillet, roast potatoes, broccoli and mustard sauce	14,710	Chicken fillet Hawaii with pineapple and cheese au gratin, rice, curry sauce and side salad	1,7
Mini falafel with tomato dip, zucchini braised vegetables and rice	1,7	Vegetable schnitzel, cauliflower, potatoes and hollandaise sauce	1,37	Tomato and egg-plant sugo with pasta, parmesan and fresh basil	1,7	Sweet potato kumpir, bulgur, babay leaf, olives, tr. tomatoes and rocket sour cream	1,7	Spaghetti, basil pesto, cherry tomatoes, zucchini cubes, parmesan and fresh basil	1,7,00

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