

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 32: 05.08.-09.08.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust, Estragon-Sahnesauce, Kartoffelgratin und Erbsen	√	Cremige Pasta mit Putenstreifen, Zucchini und Kirschtomaten dazu Parmesan	√	Hähnchen-Brokkoli-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken	√	Knusprige Hähnchenkeule, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterquark	√	Backfisch, Kartoffelwedges, Remoulade und Salat	1.347,9
Vegetarisches Gyros, Krautsalat, Rotkohlsalat, Tomaten-Gurken, Cocktailsauce und Fladenbrot	√	Sellerie-Schnitzel, Kartoffelpüree, Spiegelei und Gurkensalat	1.317	Enchiladas mit Chili sin Carne gefüllt und Käse überbacken dazu Creme Fraiche und frischen Frühlingslauch	1.017	Süsskartoffel Kumpir, Bulgur, Babay Leaf, Oliven, getr. Tomaten und Rucola-Schmand	√	Spaghetti mit frischem Spinat-Pesto, Kirschtomaten und Fetawürfel	1.378

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

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 32: 05.08.-09.08.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken breast, tarragon Cream sauce, potato gratin and peas	√	Creamy pasta with Turkey strips, zucchini and cherry tomatoes with parmesan	√	Chicken- Broccoli- Pasta bake with mozzarella gratinated	√	Chicken-club, Baked vegetables, roasted potatoes and Herb quark	√	Fried fish, Potato wedges, tartar sauce and salad	1.3.4.7.9
Vegetarian gyros, Coleslaw, red cabbage salad, Tomato cucumber, cocktail sauce and flatbread	√	Celery- Schnitzel, Mashed potatoes, fried eggs and cucumber salad	1.3.7	Enchiladas filled with chili sin carne and gratinated with cheese, served with crème fraîche and fresh spring leeks	1.6.7	Sweet potato Kumpir, Bulgur, Babay Leaf, Olives, dried tomatoes and Rocket sour cream	√	Spaghetti with fresh Spinach pesto, cherry tomatoes and feta cubes	1.3.7.8

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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 33: 12.08.-16.08.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1.7	Schnitzel (Schwein), Röstkartoffeln und Champignon-Rahmsauce	1.37	Mexikanische Kartoffelpfanne mit Rinderhackfleisch, Kidney Bohnen, Mais, Paprika und Peperoni dazu Kräuterquark	7	Pasta mit Thunfisch-Tomaten-Sauce und schwarzen Oliven dazu geriebener Parmesan	1.47	Gebratene Putenstreifen, Schupfnudeln und buntes Grillgemüse dazu Kräuterschmand	1.37
Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	1.7	Gebratener Tofu mit Pak Choi, Reis und Erdnussauce	5.011	Spinat-Ricotta-Tortelloni mit jungem Gemüse in Sahnesauce	1.37.9	Vegetarische Quiche mit Zucchini, Champignon und Kirschtomate dazu Kräuterdip und Salat	1.37	Gnocchi mit Salbeibutter, Brokkoli und gehobeltem Parmesan	1.37

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. Geschwefel g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 33: 12.08.-16.08.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti Bolognese with Parmesan	▽	Schnitzel (pork), Roasted potatoes and mushroom cream sauce	1,3,7	Mexican potato pan with minced beef, kidney beans, corn, bell pepper and pepperoni with herb quark	▽	Pasta with Tuna, tomato sauce and black olives grated Parmesan	1,4,7	Fried ones Turkey strips, Schupfnudeln and grilled vegetables with herb sour cream	1,3,7
Cauliflower-Cheese medallions, butter vegetables and Mashed potatoes	1,7	Fried tofu with pak choi, rice and peanut sauce	5,6,11	Spinach-Ricotta tortelloni with young vegetables in cream sauce	1,3,7,9	Vegetarian quiche with Zucchini, Mushroom and cherry tomato with herb dip and salad	1,3,7	Gnocchi with Sage butter, broccoli and planed Parmesan	1,3,7

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