

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 34: 18.08.-22.08.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenfilet Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Reis, Currysauce und Beilagensalat	✓	Pulled Turkey aus dem Ofen, Rosmarin-Röstkartoffeln, Maissalat mit Pimentos, rote Zwiebeln und Feta dazu BBQ Sauce und Sour Cream	0.7.0	Gebratene Hähnchenbrust mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat	0.0	Rinderfrikadelle hausgemacht, Buttegemüse, Petersilien-kartoffeln und Rahmsauce	1.3.✓	Bratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Erbsen	1.7.0
Spinat-Grünkern-Schnitte mit Pesto-Bechamel, Paprikagemüse und Gnocchi	1.7.0	Süsskartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	✓	Quesadillas gefüllt mit Käse, Frühlingslauch und Paprikawürfel dazu Guacamole und Tomatensalat mit Koriander	1.✓	Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu Pesto-Frischkäse-Sauce und confierte Kirschtomaten	1.✓	Spaghetti mit Cheddar-Jalapeno-Sauce und Parmesan Crunch	1.7.0

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 34: 18.08.-22.08.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Hawaiian Chicken fillet with pineapple and cheese au gratin, rice, curry sauce and side salad	✓	Oven-roasted pulled turkey, rosemary roasted potatoes, corn salad with pimentos, red onions, and feta cheese, served with BBQ sauce and sour cream	0.7.0.0	Roasted chicken breast with ajvar, Tuscan vegetables, and spicy bulgur salad	0.0	Homemade beef patty, buttered vegetables, parsley potatoes, and cream sauce	1.3.7	Sausage with onion sauce, mashed potatoes, and peas	1.7.0
Spinach and green spelt slices with pesto béchamel sauce, bell peppers, and gnocchi	1.7.0	Sweet potato and vegetable stirfry with herb dip	✓	uesadillas filled with cheese, spring onions, and diced peppers, served with guacamole and tomato salad with coriander	1.7	Ravioli filled with spinach and ricotta, served with pesto cream cheese sauce and confit cherry tomatoes	1.7	Spaghetti with cheddar jalapeño sauce and parmesan crunch	1.7.0

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 35: 25.08.-29.08.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchen Chop Suey mit Langkornreis	1.0.0.0	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1.2	Currywurst, Cole Slaw und Kräuterbaguette	1.2.0	Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignons dazu Spätzle	1.3.2	Schnitzel (Schwein) mit Röstkartoffeln, Remoulade und Salatbeilage	1.3.2
Spätzle-Spinatauflauf mit Käsesauce	1.3.2	Cremiges Auberginen-curry mit Kokosmilch und frischem Koriander dazu Langkornreis	1	Tortellini in cremiger Käsesauce mit frischen Kräutern und Brokkoli	1.3.2	Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Salatbeilage	3.2.0	Pasta Verdura mit frischen Kräutern und Parmesan	1.2

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 35: 25.08.-29.08.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken chop suey with long-grain rice	1.6.9.11	Spaghetti Bolognese with Parmesan	1.7	Currywurst, coleslaw, and herb baguette	1.7.0	Chicken strips with mushrooms and spaetzl	1.3.7	Pork schnitzel with roasted potatoes, remoulade, and salad	1.3.7
Spätzle and spinach casserole with cheese sauce	1.3.7	Creamy eggplant curry with coconut milk and fresh coriander, served with long-grain rice	1	Tortellini in creamy cheese sauce with fresh herbs and broccoli	1.3.7	Zucchini and potato casserole with salad	3.7.0	Pasta Verdura with fresh herbs and Parmesan cheese	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 36: 01.09.-05.09.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Leberkäse mit Bratensauce, Sauerkraut und Knödeln	0	Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Grillgemüse, Reis und Tomatensauce	✓	Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	1. ✓ 0	Cremige Pasta mit Putenstreifen, Zucchini und Kirschtomaten dazu Parmesan	1. ✓	Bandnudeln mit Hähnchenwürfel und Blattspinat in Sahne Sauce dazu Parmesan	1. ✓
Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Kräuterrahm	1. ✓	Rote Bete Medaillons, Röstkartoffeln, Meerrettich-Dip und Rucola-Salat	1. 0. ✓ 1. 0. ✓	Gelbes Blumenkohlcurry mit Zuckerschoten, Kokosmilch, Limette und Wildreis	✓	Enchiladas mit Chili sin Carne gefüllt und Käse überbacken dazu Creme Fraiche und frischen Frühlingslauch	1. 0. ✓	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1. 3. ✓

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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 36: 01.09.-05.09.2025

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 37: 08.09.-12.09.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudelauflauf mit Hähnchen, Paprika, Oliven, Feta und Tomatensauce	1.7	Schweinege- schnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	7	Bratreis mit Hähnchenstreifen dazu Süss-Saure- Sauce	1.3.0.7.8.0.11	Knuspriges Hähnchen- schnittzel mit Mac and Cheese, Röstzwiebeln und hausgemachtem Coleslaw	1.3.7.0	KUMPIR mit Hähnchenstrei- fen, Rotkohlsalat, Coleslaw, Mais, Eisberg und To- maten - Gurken dazu Kräuter- schmand und Avocado-Dip	7.0.10
Chili sin Carne mit Reis und Schmand	0.7	Mit Mozzarella gratinierte Tomatenravioli mit Rucolasalat und Balsamico- champignons	1.3.7	Kartoffelgratin mit Spinat und Hirtenkäse	7	Süsskartoffel Gnocchi, geschmolzene Kirschtomaten, Mozzarella- kugeln, Brokkoli und Tomatensugo	1.7	Panierter Halloumi, Ratatouille Gemüse und Wildreis	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 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 37: 08.09.-12.09.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pasta bake with chicken, peppers, olives, feta cheese, and tomato sauce	1.1.7	Pork stirfry with peppers and onions served with rice	7	Fried rice with chicken strips served with sweet and sour sauce	1.3.6.7.8.9.11	Crispy chicken schnitzel with mac and cheese, fried onions, and homemade coleslaw	1.3.7.9	KUMPIR with chicken strips, red cabbage salad, coleslaw, corn, iceberg lettuce, and tomatoes - cucumbers with herb sour cream and avocado dip	7.9.10
Chili sin carne with rice and sour cream	9.7	Tomato ravioli au gratin with mozzarella, rocket salad, and balsamic mushrooms	1.3.7	Potato gratin with spinach and goat cheese	7	Sweet potato gnocchi, melted cherry tomatoes, mozzarella balls, broccoli, and tomato sauce	1.7	Breaded halloumi, ratatouille vegetables, and wild rice	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