

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 36: 02.09.-06.09.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Paprika-Sahne-Hähnchen mit Reis	√	Grosse Ofenkartoffel, Räucherlachs, Sour Creme und Frühlingslauch dazu Salatbeilage	√	Chili con Carne (Rinderhackfleisch) mit Reis dazu Schmand und Jalapeno	√	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Pellkartoffeln	7.9.10	Bratnudeln mit Wokgemüse, Ei und Hähnchen dazu Süss-Saure Sauce	3.0.9.11
Pasta Verdura mit frischen Kräutern und Parmesan	√	Zucchini gefüllt mit Soja, Ratatouille Gemüse und Reis	√	Schupfnudeln mit Tomaten-Mozzarellasauce, frischen Kirschtomaten dazu Rucola Topping	1.0.7	Spinatlasagne mit Hirtenkäse und Tomate (Gemüse und Lasagneblätter Bio)	1.3.7	„Risi-Bisi-Pfanne“ Reis mit Brokkoli, Karotten und Erbsen dazu ein Curry-Dip	√

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 36: 02.09.-06.09.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken with rice and creamy bell pepper	√	Baked potato, smoked salmon, sour cream and spring leeks served with side salad	√	Chili con carne (minced beef) with rice served with sour cream and jalapeno	√	Königsberger meatballs in caper sauce with potatoes	7,910	Fried noodles with wok vegetables, egg and chicken on the side Sweet and sour sauce	9,0011
Pasta Verdura with fresh herbs and parmesan	√	Zucchini stuffed with soy, ratatouille vegetables and rice	√	Schupfnudeln with tomato and mozzarella sauce, fresh cherry tomatoes and arugula topping	1,07	Spinach lasagne with shepherd's cheese and tomato (vegetables and lasagna sheets organic)	1,37	Risi-Bisi-Pan" rice with broccoli, carrots and peas served with a curry dip	√

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 37: 09.09.-13.09.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffel-Hackfleisch-Blumenkohl Auflauf	3.7.010	Honig-Senf-Hähnchenbrust mit Kürbispüree, Kräuterpesto und Wildkräutersalat	7.8.10	Pasta mit Hähnchenstreifen, Mediterranen Gemüse in Knoblauchöl dazu Parmesan	1.7	Hackbällchen Toskana mit Reis		Enchiladas mit Chili con Carne gefüllt dazu Creme Fraiche und Frühlingslauch	1.7.9
Thai-Curry mit knackigem Gemüse, Erdnüssen, frittierte Glasnudeln und Basmatireis	5.7	Pasta mit cremiger „Drei Käse Sauce“, Parmesan und Petersilie	1.7	Süsskartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	7	Spinatknödel mit Parmesan dazu Pilzragout	1.3.7	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu wahlweise heisse Sauerkirschen oder Apfelmus	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 37: 09.09.-13.09.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Potato-meat-cauliflower Casserole	3.7.9.10	Honey and mustard chicken breast with pumpkin puree, herb pesto and wild herb salad	7.8.10	Pasta with chicken strips, Mediterranean vegetables in garlic oil served with parmesan	1.7	Tuscan meatballs with rice		Enchiladas filled with chili con carne stuffed with creme fraiche and spring onions	1.7.9
Thai curry with crunchy vegetables, peanuts, fried glass noodles and basmati rice	5.7	Pasta with creamy cheese sauce, parmesan and parsley	1.7	Sweet potato and vegetable pan with herb dip	7	Spinach dumplings with parmesan and mushroom ragout	1.3.7	Kaiserschmarrn with raisins and powdered sugar served with either hot sour cherries or apple sauce	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