

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 38: 15.09.-19.09.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und Parmesan überbacken	1,7,9,10	Gebratene Hähnchenbrust, Zucchini-Auberginen Gemüse, Langkornreis und Currysauce	7,9	Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce, Brokkoli und Kochschinken in Streifen	1,3,7	Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Kürbissauce, Fetawürfel und geröstete Kürbiskerne	1,7	Knuspriger Backfisch, Kartoffelpüree, Remoulade und Gurkensalat	1,3,4,7,10
Papardelle mit Waldpilzen, Grana Padano und cremiger Sahnesauce	1,3,7	Süsskartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	7	Pasta mit frischem Brokkoli in cremiger Sauce mit gerösteten Mandeln und Parmesan	1,7,8	Gemüsefrikadelle, Erbsen & Möhren, Kartoffelpüree, Rahmsauce	1,3,7	Veganes Tofu-Wokgemüse mit Mie-Nudeln und Kokossauce	—

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 38: 15.09.-19.09.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Lasagna Bolognese with ground beef and Parmesan cheese	1,7,9,10	Roasted chicken breast, zucchini-eggplant vegetables, long-grain rice, and curry sauce	7,9	Gnocchi in cheese cream sauce, broccoli, and cooked ham strips	1,3,7	Tagliatelle with chicken strips, pumpkin sauce, feta cubes and roasted pumpkin seeds	1,7	Crispy fried fish, mashed potatoes, remoulade and cucumber salad	1,3,4,7,10
Papardelle with wild mushrooms, Grana Padano, and creamy cream sauce	1,3,7	Sweet potato and vegetable stir-fry with herb dip	7	Pasta with fresh broccoli in a creamy sauce with roasted almonds and Parmesan	1,7,8	Vegetable patties, peas & carrots, mashed potatoes, cream sauce	1,3,7	Vegan tofu stir-fry with mie noodles and coconut sauce	-

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 39: 22.09.-26.09.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Weisswürste (4 Stück), Brezel, süsser Senf, Obatzda und Bayrischer Wurstsalat	1.7.0	Leberkäse mit Spiegelei, Kartoffelpüree, dunkle Sauce und Gurken- Radieschen- Salat	3.7	Spätzle mit Röstzwiebeln, Käse und Speck	1.3.7	Kasseler gebraten, Sauerkraut, kleine Kartoffeln und dunkle Sauce	2.0	Puten- geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti's	7
Spinat-Spätzle mit Käsesauce	1.3.7	Bunte Schupfnudel- Gemüse-Pfanne mit Kräuterquark	1.3.7	Knödel-Tris (Semmel-,Kartoffel- und Spinatknödel) mit Pilzrahmsauce	1.3.7	Vegetarisch Bratwurst, Bayrischer Kartoffelsalat, Brezel und Obatzda	1.0.7	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgen- röster	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 39: 22.09.-26.09.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
White sausages (4 pieces), pretzel, sweet mustard, Obatzda cheese spread, and Bavarian sausage salad		Leberkäse with fried egg, mashed potatoes, dark sauce, and cucumber-radish salad		Spätzle with fried onions, cheese, and bacon		Roasted smoked pork loin; sauerkraut, small potatoes, and dark sauce		Zurich-style turkey strips with rösti	
Spinach spaetzle with cheese sauce		Colorful potato noodle and vegetable stir-fry with herb quark		Dumpling trio (bread, potato, and spinach dumplings) with mushroom cream sauce		Vegetarian bratwurst, Bavarian potato salad, pretzel, and Obatzda		Kaiserschmarrn with applesauce or stewed plums	

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 40: 29.09.-03.10.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust, Zucchini gebraten, Vollkornreis und pikante Tomatensauce	1.3.5.8	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Kartoffeln	7.8	Königsberger Klopse, Petersilien Kartoffeln und Rote Beete	1.3.7	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce	7	Feiertag	
Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Pellkartoffeln und Erbsen	1.3.7	Spaghetti mit würziger Zucchini- Tomatensauce und Mozzarella	1.7	Kürbis-Kartoffel- Gratin mit Salatbeilage	1.7	Vegetarische Käse-Lauch Pfanne mit Sojahack und Nudeln	1.5.7	Feiertag	

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 40: 29.09.-03.10.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken breast, fried zucchini, whole grain rice, and spicy tomato sauce	1.3.0.0	Szeged goulash (pork) with potatoes	1.0	Königsberger meatballs, parsley potatoes, and beetroot	1.3.7	Stuffed bell pepper with ground beef, rice, and tomato sauce	1	Holiday	
Vegetarian meatballs in cream sauce with jacket potatoes and peas	1.3.7	Spaghetti with spicy zucchini tomato sauce and mozzarella	1.7	Pumpkin and potato gratin with salad	1.7	Vegetarian cheese and leek pan with soy mince and noodles	1.5.7	Holiday	

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 41: 06.10.-10.10.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kasseler-Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf	✓	Spanferkel- rollbraten, grüne Bohnen, Semmelknödel und Bratensauce	1.3.7.9.10	Moussaka mit gemischtem Hackfleisch, Aubergine und Kartoffeln	6.7.✓	Hähnchenbrust mit Pankopanade, Soja-Chilisauce und Bratnudeln	1.3.7.✓	Döner-Teller Kebab Hähnchen, Krautsalat, Rotkohlsalat, Tomaten-Gurken, Reis und Tzaziki	✓
Gelbes Blumenkohlcurry mit Zuckerschoten, Kokosmilch, Limette und Reis	✓	Vegetarische Ravioli in Tomatensauce mit Basilikum Pesto und confierte Tomaten	1.3.7.8	Spirelli mit Gorgonzolasauce und Blattspinat	1.✓	Vegetarischer Kürbiseintopf mit Kichererbsen und Vollkornba- guette dazu Rosmarin- Schmand	1.✓	Sellerie- Parmesan- Schnitzel, Kartoffel- Möhren-Püree, Kräuterquark und Salatebeilage	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 41: 06.10.-10.10.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Smoked pork chop, Brussels sprouts, and potato casserole	√	Suckling pig roast, green beans, bread dumplings, and gravy	1.3.7.9.10	Moussaka with mixed minced meat, eggplant, and potatoes	3.7	Chicken breast with panko breadcrumbs, soy chili sauce, and fried noodles	1.3.7	Döner plate Chicken kebab, coleslaw, red cabbage salad, tomatoes and cucumbers, rice, and tzatziki	√
Yellow cauliflower curry with sugar snap peas, coconut milk, lime, and rice	√	Vegetarian ravioli in tomato sauce with basil pesto and confit tomatoes	1.3.7.8	Spirelli with gorgonzola sauce and leaf spinach	1.√	Vegetarian pumpkin stew with chickpeas and whole grain baguette with rosemary sour cream	1.√	Celery and parmesan cutlets, potato and carrot purée, herb quark, and salad side dish	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