

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 43: 21.10.-25.10.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rindergulasch mit Zwiebeln, Champignons, Paprika, Petersilie, dazu Nudeln	1.7	Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignon-Zwiebelgemüse, Röstiecken und Rahmsauce	1.3.7	Hähnchen-Brokkoli-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken	1.7	Leberkäse, Kartoffelsalat, Laugenbrezel, süßer Senf und Obazda	1.7.0.10	Bratreis mit Ei, Gemüse und Hähnchen dazu Süß-Saure-Sauce	0.7.0
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu wahlweise heiße Sauerkirschen oder Apfelmus	1.3.7	Linsencurry mit Reis	0.7	Vollkornspaghetti mit Avocado-Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan	1.7	Gemüseschnitzel, Rahmwirsing und Kartoffelpüree	1.7	Gefüllte Kartoffeltaschen, Erbsen und Möhren, Rahmsauce und Beilagensalat	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. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 43: 21.10.-25.10.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Beef goulash with onions, mushrooms, peppers and fresh parsley, served with noodles	1,7	Breaded schnitzel (pork) with mushroom and onion vegetables, fried wedges and cream sauce	1,3,7	Chicken and broccoli pasta casserole with mozzarella gratin	1,7	Leberkäse, potato salad, pretzel, sweet mustard and Obazda	1,7,9,10	Fried rice with egg, vegetables and chicken with sweet and sour sauce	3,7,10
Kaiserschmarrn with raisins and powdered sugar, served with either hot sour cherries or applesauce	1,3,7	Lentil curry with rice	7,9	Whole grain spaghetti with avocado pesto, cherry tomatoes, pine nuts and parmesan	1,7	Vegetable schnitzel, creamed savoy cabbage and mashed potatoes	1,7	Filled potato pockets, peas and carrots, cream sauce and side salad	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 44: 28.10.-1.11.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hühnerfrikassee mit Reis	1	Nudelauflauf mit Hähnchen, Paprika, Oliven, Feta und Tomatensauce	1	Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffel-Kürbis-Auflauf	1	Frei		Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und mit Parmesan überbacken	1,7,9,10
Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	1	Gemüsecurry mit Kokosmilch, Zitronengras und Sesam dazu Basmatireis	1,2	Vegane Soja-Bällchen, Paprika-Sahne-Sauce, Reis	1,2	Frei		Penne, Gorgonzolasauce, Cherry Tomaten, Paprika, Petersilie und Parmesan	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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW41: 28.10.-1.11.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken fricassee with rice	1, 2	Pasta casserole with chicken, peppers, olives, feta and tomato sauce	1, 2	Fried chicken breast with potato and pumpkin casserole	2	Free		Lasagna Bolognese with minced beef and gratinated with Parmesan	1, 2, 9, 10
Cauliflower cheese medallions, buttered vegetables and mashed potatoes	1, 2	Vegetable curry with coconut milk, lemongrass and sesame with basmati rice	2, 11	Vegan soy balls, paprika cream sauce, rice	6, 7	Free		Penne, gorgonzola sauce, cherry tomatoes, peppers, parsley and parmesan	1, 2

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