

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 47: 18.II.-22.II.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	1.3.7	Rindersauerbraten, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce	0.0	Gebratene Gnocchi mit Hähnchenstreifen, Kürbis, Spinat, Mascarpone, frischen Salbei und Parmesan	1.7	Parmesan Hackbällchen in Tomaten-Sahne-Sauce, Paprika und Langkornreis	1.3.7	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Cole Slaw und Kräuterbaguette	1.7
Kartoffelgratin mit Spinat und Hirtenkäse	7	Kichererbsencurry mit Kokosmilch dazu Duftreis	7	Bandnudeln mit Waldpilzen, Grana Padano und cremiger Sahnesauce	1.3.7	Bunte Maultaschen Pfanne mit Brokkoli, Kirschtomaten und Paprika in cremiger Frischkäsesauce	1.3.7	Rote Bete Medaillons, Röstkartoffeln, Meerrettich-Dip und Rucola-Salat	1.0.7.10

## 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 47: 18.11. - 22.11.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli filled with spicy beef filling in a spicy tomato sauce with parmesan	1.3.7	Beef sauerbraten, Brussels sprouts, boiled potatoes and gravy	0.1.0	Fried gnocchi with chicken strips, pumpkin, spinach, mascarpone, fresh sage and parmesan	1.7	Parmesan meatballs in tomato cream sauce, peppers and long grain rice	1.3.7	Currywurst with homemade curry sauce, cole slaw and herb baguette	1.7
Potato gratin with spinach and herder cheese	7	Chickpea curry with coconut milk and fragrant rice	7	Tagliatelle with wild mushrooms, Grana Padano and creamy cream sauce	1.3.7	Colorful Maultaschen pan with broccoli, cherry tomatoes and paprika in a creamy cream cheese sauce	1.3.7	Beetroot medallions, roasted potatoes, horseradish dip and rocket salad herb baguette	1.0.7.12

## 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 48: 25.II.-29.II.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1,7	Grünkohl, Kochwurst, Kassler und karamellierte Kartoffeln dazu Senf	1,7,10	Gefüllte Zucchini mit Chili con Carne auf Quinoa-Gemüse dazu einen Kräuter Dip	1,7	Honig-Senf-Hähnchenbrust mit Kürbispüree, Kräuterpesto, Wildkräutersalat und Ciabatta	1,7,8,10	Nürnberger Röstbratwürste Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf	9,10
Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	7	Vegetarische Käse-Lauch Pfanne mit Sojahack und Nudeln	1,5,7	Vegane Frikadelle, Steckrüben-Kartoffelpüree, Möhren und Rahmsauce	9,7	Makkaroni mit Tomaten-Sahnesauce, Kirschtomaten, Mozzarella-bällchen und frischem Basilikum	1,7	Spaghetti mit Cheddar-Jalapenos Sauce und Parmesa-Crunch	1,7,9

## 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 48: 25.II.-29.II.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti Bolognese with Parmesan	1,7	Kale, cooked sausage, smoked pork and caramelized potatoes with mustard	1,7,10	Stuffed zucchini with chili con carne on quinoa vegetables with a herb dip	1,7	Honey mustard chicken breast with pumpkin puree, herb pesto, wild herb salad and ciabatta	1,7,8,10	Nuremberg roasted sausages, sauerkraut, boiled potatoes and mustard	9,10
Rustic potato pan with original Patros cheese, peppers, olives and herbs from Provence	7	Vegetarian cheese and leek pan with soy mince and noodles	1,5,7	Vegan meatball, turnip mashed potatoes, carrots and cream sauce	0,7	Macaroni with tomato cream sauce, cherry tomatoes, mozzarella balls and fresh basil	1,7	Spaghetti with cheddar-jalapeno sauce and parmesan crunch	1,7,9

#### 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