

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 46: 10.11.-14.11.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Knusprige Hähnchenkeule, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklösse und dunkle Jus	1.7.0	Grünkohl, Kassler, Mettenden und karamellisierte Drillinge dazu Senf	1.1.0	Cremige Pasta mit Putenstreifen, Zucchini und Kirschtomaten dazu Parmesan	1.7.0	Rostbratwurst (Schwein) mit Erbsen, Rahmsauce und Kartoffelpüree dazu Senf	2.0.0	Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln und Petersilie dazu Spätzle	1.3.7
Lasagne mit Linsenbolognese	1.7.0	Bandnudeln mit Waldpilzen, Grana Padano und cremiger Sahnesauce	1.3.7	Vegetarische Bratwurst mit Steckrüben-Kartoffelstampf, Senf und Salatbeilage	0.7.1.0	Gebratene Gnocchi mit Kürbis, Spinat, Mascarpone, frischen Salbei und Parmesan	1.7.0	Gebackene Aubergine mit Bulgur-Salat und Joghurt-Minz-Dip	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 46: 10.11.-14.11.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Crispy chicken leg, apple red cabbage, potato dumplings and dark gravy	1.7.0	Kale, smoked pork, Mettenden sausage, caramelized baby potatoes, and mustard	1.0	Creamy pasta with turkey strips, zucchini, and cherry tomatoes, served with Parmesan cheese	1.7	Grilled sausage (pork) with peas, cream sauce, and mashed potatoes, served with mustard	7.0.0	Veal cream sauce with fresh mushrooms, onions, and parsley, served with spaetzle	1.3.7
Lasagna with lentil Bolognese	1.7.0	Tagliatelle with wild mushrooms, Grana Padano, and creamy sauce	1.3.7	Vegetarian bratwurst with rutabaga and potato mash, mustard and salad	0.7.0	Fried gnocchi with pumpkin, spinach, mascarpone, fresh sage, and Parmesan	1.7	Baked eggplant with bulgur salad and yogurt-mint dip	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 47: 17.II.-21.II.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bandnudeln mit Hähnchenwürfel und Blattspinat in Sahne Sauce dazu Parmesan	1.3.7	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle	1.3.7	Königsberger Klopse, Petersilien kartoffeln und Rote Beete	1.3.7	Deftiger Bohneneintopf mit Rindfleisch streifen und Vollkornbaguette	1.3.7	Frikadellen (Schwein) in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken, Ratatouille und Reis	1.3.7.9.10
Vegane Quinoa-Erbesen-Frikadellen mit Tomatensugo, gedämpften Gemüse-Julienne und Langkornreis	1.3.10	Kartoffelgratin mit Spinat und Hirtenkäse	7	Pasta Arrabiata mit frischem Basilikum und Parmesan	1.3.7	Veganes Gulasch, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklösse	1.3.7	Enchiladas mit Chili sin Carne gefüllt und Käse überbacken dazu Creme Fraiche und frischen Frühlingslauch	1.6.7

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 47: 17.II.-21.II.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Tagliatelle with diced chicken and spinach leaves in cream sauce, served with Parmesan cheese	1.3.7.9.10	Zurich-style pork strips with spaetzle	1.3.7.9.10	Königsberger meatballs, parsley potatoes and beetroot	1.3.7.9.10	Hearty bean stew with strips of beef and whole grain baguette	1.3.7.9.10	Pork meatballs in tomato sauce topped with mozzarella, ratatouille, and rice	1.3.7.9.10
Vegan quinoa and pea patties with tomato sauce, steamed julienned vegetables and long-grain rice	1.3.7.9.10	Potato gratin with spinach and goat cheese	1.3.7.9.10	Pasta Arrabiata with fresh basil and Parmesan cheese	1.3.7.9.10	Vegan goulash, red cabbage with apples, and potato dumplings	1.3.7.9.10	Enchiladas filled with chili sin carne and topped with cheese, served with crème fraîche and fresh spring onions	1.3.7.9.10

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