

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 23: 01.06.-05.06.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken, geschmorte Zucchini, Langkornreis und Tomatensugo	✓	Hirschragout mit Spätzle	1.3.7	Gyros (Schwein), Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat	✓	Cremige Hack-Lauch-Pfanne (Schwein / Rind) dazu Pasta	1.7	Knuspriger Backfisch, Wedges, Remoulade und Gurkensalat	1.3.4.7.10
Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	1.7.10	Kürbis Falafel, Bulgur, Ofen-Möhren, Tomaten-Gurken Salat, Soja-Joghurt mit Limette und schwarzem Sesam (VEGAN)	1.10.11	Spaghetti mit Grünkernbolognese (vegan)	-	Nasi Goreng Vegan (Planted Pulled, Erbsen, Karotten, Wirsing, Pilze) dazu Sweet Chili Sauce (VEGAN)	1	Brokkoli Bratling mit Haselnüssen und Sonnenblumenkernen in krosser Mandelpanade, Erbsen, kleine Kartoffeln und Kräuter-rahmsauce (VEGAN)	1.10

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 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 23: 01.06.-05.06.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken breast au gratin with tomato and mozzarella, braised courgette, long-grain rice and tomato sauce	∇	Venison ragout with spaetzle	1.3.7	Gyros (pork), tomato rice, tzatziki and coleslaw	∇	Creamy minced meat and leek stir-fry (pork or beef) served with pasta	1.7	Crispy fried fish, potato wedges, remoulade and cucumber salad	1.3,4,7,10
Vegetarian meatballs in a cream sauce with peas and potatoes	1.7,9	Pumpkin falafel, bulgur, roasted carrots, tomato and cucumber salad, soya yoghurt with lime and black sesame (VEGAN)	1.9,11	Spaghetti with green spelt Bolognese (vegan)	-	Vegan Nasi Goreng (plant-based pulled meat, peas, carrots, savoy cabbage, mushrooms) served with sweet chilli sauce (VEGAN)	1	Broccoli patty with hazelnuts and sunflower seeds in a crispy almond coating, served with peas, baby potatoes and a herb cream sauce (VEGAN)	1,8

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 24: 08.06.-12.06.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gedämpftes Zitronen-Kräuter-Hähnchen, Möhren und Paprika, Reis und eine leichte Kräutersauce	1.6.8.10	Hühnerfrikassee mit Langkornreis	✓	Zucchini gefüllt mit Rinderhackfleisch, Ratatouille Gemüse und Reis	1.✓	Putenrollbraten, Röstiecken, Romanesco und Rahmsauce	1.✓	Hähnchenbrust, Estragon-Sahnesauce, Kartoffelgratin und Erbsen	✓
Vegane Moussaka mit Kartoffeln, Aubergine und veganem Mozzarella (VEGAN)	1	Gemüseschnitzel, Champignon-Rahmsauce und Kartoffelklösse dazu einen Beilagensalat	1.✓	Kichererbsencurry mit Kokosmilch dazu Duftreis (VEGAN)	1	Pasta mit veganen Sojabällchen, Paprikastreifen und Tomatensauce (VEGAN)	1.0	Bandnudeln mit Waldpilzen, Grana Padano und cremiger Sahnesauce	1.3.✓

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 24: 08.06.-12.06.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Steamed lemon and herb chicken, carrots and peppers, rice and a light herb sauce	4,6,8,10	Chicken fricassee with long-grain rice	∇	Courgettes stuffed with minced beef, ratatouille and rice	1,∇	Roast turkey roll, rösti wedges, romanesco and cream sauce	1,∇	Chicken breast, tarragon cream sauce, potato gratin and peas	∇
Vegan moussaka with potatoes, aubergine and vegan mozzarella (VEGAN)	1	Vegetable cut-lets, mushroom cream sauce and potato dumplings, served with a side salad	1,∇	Chickpea curry with coconut milk, served with fragrant rice (VEGAN)	1	Pasta with vegan soya balls, strips of pepper and tomato sauce (VEGAN)	1,0	Tagiatelle with wild mushrooms, Grana Padano and a creamy sauce	1,3,∇

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