

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 25 15.06.-19.06.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Schweinefleisch süss-sauer mit Ananas dazu Basmatireis	1.67.8	Kalbsragout mit Spätzle und frischer Petersilie	1.37	Parmesan Hackbällchen in Tomaten-Sahne-Sauce, Paprika und Langkornreis	1.37	Gebratene Hähnchenbrust mit Rosmarin-Kartoffeln, Grillgemüse und Kräuterquark	7	Bratwurst (Schwein), hausgemachter Nudelsalat mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Mozzarella dazu Kräuterbaguette	1.7.8
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu Pesto-Frischkäse-Sauce und confierte Kirschtomaten	17	Süsskartoffel-Spinat-Curry mit Basmatireis (VEGAN)	,	Knusprige Tofu-Würfel mit Erdnussauce, Mie-Nudeln & nackigem Gemüse (VEGAN)	10	Chili Sin Carne mit Reis (VEGAN)	0	Sellerie-Parmesan-Schnitzel, Kartoffel-Möhren-Püree, Kräuterquark und Salatebeilage	1.37

## 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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 25: 15.06.-19.06.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Sweet-and-sour pork with pineapple, served with basmati rice	1,67,8	Veal ragout with spaetzle and fresh parsley	1,37	Parmesan meatballs in tomato-cream sauce, bell peppers, and long-grain rice	1,37	Pan-seared chicken breast with rosemary potatoes, grilled vegetables, and herb quark	7	Pork bratwurst, homemade pasta salad with basil pesto, cherry tomatoes, and mozzarella, served with herb baguette	1,7,8
Ravioli stuffed with spinach and ricotta, served with a pesto-cream cheese sauce and confit cherry tomatoes	1,7	Sweet potato and spinach curry with basmati rice (VEGAN)	1	Crispy tofu cubes with peanut sauce, Mie noodles & raw vegetables (VEGAN)	1,0	Chili sin carne with rice (VEGAN)	0	Celery parmesan cutlet, mashed potatoes and carrots, herb quark, and salad on the side	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

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 26: 22.06.-26.06.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Moussaka mit gemischtem Hackfleisch, Aubergine und Kartoffeln	3,7	Gebratene Hähnchenbrust, mediterranes Gemüse, Couscous und Ajvar	-	Köttbullar, kleine Kartoffeln und Erbsen in Rahm	1,7	Fischfrikadelle mit Zitronen-Buttersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	1,47	Bratnudeln mit Wokgemüse, Ei und Hähnchen dazu Süss-Saure-Sauce	3,09
Veganes Chop Suey mit Reis (Planted Chicken, Brokkoli, Möhren, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Sprossen)	0	Pasta mit Pesto Rosso, Zucchini, getrockneten Tomaten, frischen Basilikum und Parmesan	1,70	Vegane Döner-Teller (Planted Pulled, Rotkohlsalat, Krautsalat, Tomaten-Gurken, Rote Zwiebeln, Fladenbrot und Tatziki vegan)	1,610	Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Kräuterrahm	1,7	Mexikanische Quesadillas, Mais, Kidneybohnen und Cheddar dazu Avocadodip und hausgemachte Salsasauce	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 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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 26: 22.06.-26.06.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Moussaka with mixed ground meat, eggplant, and potatoes	3.7	Pan-seared chicken breast with Mediterranean vegetables, couscous, and ajvar	-	Swedish meatballs with small potatoes and peas in cream sauce	1.7	Fish cakes with lemon butter sauce, parsley potatoes, and cucumber salad	1.47	Stir-fried noodles with wok vegetables, egg, and chicken, served with sweet-and-sour sauce	3.0.9.11
Vegan chop suey with rice (Planted Chicken, broccoli, carrots, bell peppers, onions, mushrooms, sprouts)	0	Pasta with pesto rosso, zucchini, sun-dried tomatoes, fresh basil, and Parmesan	1.7.8	Vegan kebab platter (Planted Pulled, red cabbage salad, coleslaw, tomatoes and cucumbers, red onions, flatbread, and vegan tzatziki)	1.0.10.11	Gnocchi with sautéed zucchini, bell peppers, cherry tomatoes, and herb cream	1.7	Mexican quesadillas with corn, kidney beans, and cheddar, served with avocado dip and homemade salsa	1.7

## 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