

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 27: 29.06.-03.07.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudelauflauf mit Hähnchenstreifen, Brokkoli, Kirschtomaten und Sahneseauce	1,7	Hähnchen-Mango-Curry (gelbes Curry mit Hähnchen, Mango, Zucchini, Kichererbsen und Zuckerschoten) dazu Basmatireis	,	Bayrische Leberkäse, Röstkartoffeln, Speigelei, Gewürzgurken, Süsser Senf, Salatbeilage mit Balsamico Dressing	3,10	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan	1,7	Putensteak, hausgemachter Kartoffelsalat, Mais Ribs, Kräuterbaguette	1,7,8
Vegetarische Bratwurst, Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Erbsen	N	Spaghetti mit würziger Zucchini-Tomatensauce und geriebenem Mozzarella (VEGAN)	-	Gemüseaultaschen auf Blattspinat mit Frischkäsesauce	1,3,7,9	Tortellini gefüllt mit Bärlauch und Champignon, geschmorte Kirschtomaten, grüner Spargel und Pesto-Sahne-Sauce	1,3,7,8	Gefüllte Weinblätter mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat (VEGAN)	-

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 27: 29.06.-03.07.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pasta bake with strips of chicken, broccoli, cherry tomatoes and a cream sauce	1	Chicken and mango curry (yellow curry with chicken, mango, courgette, chickpeas and sugar snap peas), served with basmati rice	1	Bavarian Leberkäse, roast potatoes, fried eggs, pickled gherkins, sweet mustard, salad with balsamic dressing	3.10	Spaghetti Bolognese (beef) with Parmesan	1	Turkey steak, homemade potato salad, sweetcorn ribs, herb baguette	1.7.8
Vegetarian bratwurst, onion sauce, mashed potatoes and peas	2	Spaghetti with a spicy courgette and tomato sauce and grated mozzarella (VEGAN)	-	Vegetable ravioli on spinach leaves with cream cheese sauce	1.3.7.8	Tortellini stuffed with wild garlic and mushrooms, braised cherry tomatoes, green asparagus and a pesto and cream sauce	1.3.7.8	Stuffed vine leaves with ajvar, Tuscan vegetables and a spicy bulgur salad (VEGAN)	-

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 28: 06.07.-10.07.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit Rinderhackfleisch, Kirschtomaten, Romanesco, Tomatensauce und Parmesan	1.37	Kokos Limetten Fischcurry (Rotbarsch und Seelachs) , Pak Choi, Paprika, Basmatireis und als Topping Koriander und geröstete Erdnüsse	4.8	Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch und Lauch	∇	Spanferkelrollbraten, grüne Bohnen, kleine Kartoffeln und Bratensauce	1.37.9.10	Gyros (Schwein), Tomatenreis, Tomaten-Gurken Salat, Krautsalat, Tzatziki	7.0
Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Salzkartoffeln und Rahmsauce	1.7	Käsespätzle mit Spinat, Röstzwiebeln und Creme Fraiche	1.37	Veganes Pad Thai (Reisnudeln, Karotten Streifen, Paprika, Frühlingslauch,	1.0	Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterquark, bunte Blattsalate, Tomaten und Balsamico Dressing	∇	Paprikaschote gefüllt mit veganem "Hackfleisch", Erbsen, Langkornreis und Tomatensauce (VEGAN)	1

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 28: 06.07.-10.07.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli filled with minced beef, cherry tomatoes, romanesco, tomato sauce and Parmesan	1.37	Coconut and lime fish curry (red-fish and pollock), pak choi, peppers, basmati rice, topped with coriander and roasted peanuts	1.00	Potato bake with minced beef and leeks	1.00	Roast suckling pig, green beans, new potatoes and gravy	1.37, 0.10	Gyros (pork), tomato rice, tomato and cucumber salad, coleslaw, tzatziki	1.00
Vegetable cutlets, cauliflower, boiled potatoes and cream sauce	1.00	Cheese spaetzle with spinach, fried onions and crème fraîche	1.37	Pad Thai (rice noodles, carrot strips, peppers, spring onions, bean sprouts, garlic, lime, soya sauce) (VEGAN)	1.00	Baked potato, grilled vegetables, herb quark, mixed leaf salad, tomatoes and balsamic dressing	1.00	Peppers stuffed with vegan 'mince', peas, long-grain rice and tomato sauce (VEGAN)	1.00

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