

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 5: 29.01.-02.02.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ofenkartoffel mit marinierten Hähnchenstreifen, Salatmix, Mais, Cherrytomaten, Balsamico Dressing und Sour Creme	3.7.10	Puten-geschnetztes mit Champignons dazu Reis	√	Currywurst, Cole Slaw und Kräuterbaguette	1.7.9	Chili con Carne (Rinderhackfleisch) mit Reis dazu Schmand und Jalapeno	√	Gebratenes Rotbarschfilet, Tagliatelle, Kirschtomaten, Zitronen-Kräutersauce	1.3.4.7
Hausgemachte Serviettenknödel, Rotkohl und Pilzrahmsoupe	1.3.7	Brokkoli-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken	1.7	Gebratener Tofu mit Pak Choi, Reis und Erdnussauce	5.6.11	Pasta mit Kürbissauce, gebratenen Kürbiswürfel, Hirtenkäse und Rucola	1.7	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu wahlweise heisse Sauerkirschen oder Apfelmus	1.3.7

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 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. Geschwefel g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 5: 29.01.-02.02.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Baked potato with marinated chicken strips, salad mix, corn, cherry tomatoes, balsamic dressing and sour cream	3,7,10	Turkey gyros, coleslaw, rice and tzatziki	∇	Currywurst, cole slaw and herb baguette	1,7,9	Chili con carne (minced beef) with rice, sour cream and jalapeno	∇	Fried redfish fillet, tagliatelle, cherry tomatoes, lemon herb sauce	1,3,4,7
Homemade napkin dumplings, red cabbage and mushroom cream sauce	1,3,7	Broccoli pasta casserole baked with mozzarella	1,7	Fried tofu with pak choi, rice and peanut sauce	5,6,11	Pasta mit Kürbissauce, gebratenen Kürbiswürfel, Hirtenkäse und Rucola	1,7	Kaiserschmarrn with raisins and powdered sugar, served with either hot sour cherries or applesauce	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 6: 05.02.-09.02.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Ofengemüse, Reis und Tomatensauce	√	Schweinerückenbraten, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce	7,9 12	Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln und Spiegelei mit Kräuterschmand	√	Cremige Pasta mit Putenstreifen, Zucchini und Kirschtomaten dazu Parmesan	1,4 7	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Cole Slaw und Kräuterbaguette	1,7 9 10
Spinat-Ricotta-Tortelloni mit jungem Gemüse in Sahnese	1,3 7 9	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln und Aubergine	3 7	Veganer Braten, grüne Bohnen und Petersilien Kartoffeln mit Sauce	,	Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse und Oliven dazu Ratatouille Gemüse und Reis	√	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	1,3 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 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 6: 05.02.-09.02.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken breast baked with tomato mozzarella, oven vegetables, rice and tomato sauce	∇	Roast pork loin, Brussels sprouts, boiled potatoes and gravy	∇	Chicken schnitzel, fried potatoes and fried egg with herb sour cream	∇	Creamy pasta with turkey strips, zucchini and cherry tomatoes with parmesan	∇	Currywurst with homemade curry sauce, cole slaw and herb baguette	∇
Spinach and ricotta tortelloni with young vegetables in cream sauce	1.37,9	Vegetarian moussaka with potatoes and eggplant	∇	Vegan roast, green beans and parsley potatoes with sauce	,	Stuffed zucchini with herder cheese and olives with ratatouille vegetables and rice	∇	Allgäu cheese spaetzle with fried onions	1.37,7

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