

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 7: 12.02.-16.02.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	1,37	Bunte Asia-Pfanne mit Putenstreifen, Paprika, Zuckerschoten, Frühlingslauch und Karotten in Soja-Sauce dazu Reis und Sesam	0,91	Chorizo-Cabonara mit Nudeln und Parmesan	1,7	Rotbarschfilet auf Ratatouille-Gemüse dazu Langkornreis	1,7	Rinderfrikadelle hausgemacht, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree	1,37
Vegetarische Bratwurst, Erbsen und Möhren in Rahm und Kartoffelstampf	7	Spaghetti mit Grünkern bolognese (vegan)	-	Gefüllte Weinblätter mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat	0,0	Mexikanische Quesadillas, Mais, Kidneybohnen und Cheddar dazu Peperoni, Avocadodip und hausgemachte Salsasauce	1,7	Champignon-Lauch-Ragout mit Serviettenknödel und Salat	1,0

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 7: 12.02.-16.02.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli filled with spicy beef filling in a spicy tomato sauce with parmesan	1,37	Colorful Asian pan with turkey strips, peppers, snow peas, spring leeks and carrots in soy sauce with rice and sesame	0,60	Chorizo-Cabonara with noodles and parmesan	1,7	Red bass fillet on ratatouille-vegetables with long grain rice	1,7	Homemade beef patty, kohlrabi in cream and mashed potatoes	1,37
Vegetarian bratwurst, peas and carrots in cream and mashed potatoes	1,7	Spaghetti with green kernel bolognese (vegan)	-	Filled wine leaves with Ajvar, Toscan vegetables and spicy Bulgur salad	0,0	Mexican quesadillas, corn, kidney beans and cheddar pepperoni, avocadodip and homemade salsa sauce	1,7	Mushroom leek ragout with napkin dumplings and salad	1,0

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 8: 19.02.-23.02.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bratwurst (Schwein) mit Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Erbsen	1, 7, 10	Gebratene Putenstreifen in Champignon Rahmsauce dazu Nudeln	1, 7	Schupfudeln-Pfanne mit Hähnchenstreifen, Champignons, roten Zwiebeln, Porree und Zuckerschoten dazu Kräuterquark	1, 3, 7	Buntes Fischcurry in würziger Currysauce mit Wildreis	1, 4, 7, 10	Gebratene Hähnchenbrust, buntes Ofengemüse, geschmorte Drillinge und Kräuterquark	7
Pasta mit Soja-Lauch-Käse Sauce dazu Parmesan	1, 7	Fallafelbällchen auf Tomaten-Paprikagemüse, Gewürzcouscous und Currysauce	1, 7	Mit Mozzarella gratinierte Tomatenravioli mit Ruccolasalat und Balsamico-champignons	1, 3, 7	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken	7	Vegetarische Bratwurst - Kartoffel - Pfanne mit Paprika und Frühlingslauch dazu Kräuterschmand	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 8: 19.02.-23.02.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Bratwurst (pork) with onion sauce, mashed potatoes and peas	1,7,10	Roasted turkey strips in mushroom cream sauce with pasta	1,7	Schupfeln pan with chicken strips, mushrooms, red onions, leek and sugar pods	1,3,7	Colorful fish curry in spicy curry sauce with wild rice	1,4,7,10	Roasted chicken breast, colorful oven-roasted vegetables, braised triplets and herb quark	7
Pasta with soy-leek cheese sauce with parmesan	1,7	Fallafel balls on tomato and pepper vegetables, spiced couscous and curry sauce	1,7	Tomato ravioli gratinated with Mozzarella with rocket salad and balsamic mushrooms	1,3,7	Baked cauliflower and potato casserole with cheese	7	Vegetarian bratwurst - potato - pan with peppers and spring onions and herb sour cream	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 9: 26.02.-01.03.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudelaufbau mit Brokkoli und Putenstreifen in Sahnesauce mit Mozzarella überbacken	1.7	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Kassler	1.3.7	Gebratene Hähnchenbrust dazu Gnocchi mit Kürbis, Spinat, Mascarpone, frischen Salbei und Parmesan	1.7	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce	7	Grosse Ofenkartoffel, Räucherlachs, Sour Creme und Frühlingslauch dazu Salatbeilage	4.7
Gemüsefrikadelle, Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln	1.3.7	Spätzle-Spinataufbau mit Käsesauce	1.3.7	Enchiladas mit Chili sin Carne gefüllt und Käse überbacken dazu Creme Fraiche und frischen Frühlingslauch	1.6.7	Schmortopf mit Kohl und veganes Hackfleisch dazu Salzkartoffeln	1	Spaghetti, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Zucchiniwürfel, Parmesan und frischem Basilikum	1.7.8

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 9: 26.02.-01.03.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Baked the pasta casserole with broccoli and turkey strips in cream sauce with Mozarella	1.7	Schupfnudel pan with sauerkraut and smoked pork	1.3.7	Fried chicken breast Gnocchi with pumpkin, spinach, mascarpone, fresh sage and parmesan	1.7	Filled peppers with beef hack with rice and tomato sauce	7	Large baked potato, smoked salmon, sour cream and spring onion with a side salad	1.7
Vegetable meal, Kohlrabi in Cream and potatoes	1.3.7	Spaetzle spinning beam with cheese sauce	1.3.7	Enchiladas filled with chili sin carne and cheese baked creme fraiche and fresh spring garlic	1.6.7	Casserpot with cabbage and vegan minced meat	,	Spaghetti, basil pesto, cherry tomatoes, zucchini cubes, parmesan and fresh basil	1.7.8

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 10: 04.03.-08.03.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti mit Hähnchen-Blattspinat-Sauce	1,7	Schnitzel (Schwein) mit Pommes und Salatbeilage	1,3,7	Mexikanische Kartoffelpfanne mit Rinderhackfleisch, Kidney Bohnen, Mais, Paprika und Peperoni dazu Kräuterquark	7	Rotbarschfilet, Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat	1,3,4,7	Hühnerfrikassee mit Langkornreis	7
Kichererbsencurry mit Kokosmilch, dazu Duftreis	7	Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bouillon-Gemüse	1,3,7	Quesadillas gefüllt mit Käse, Frühlingslauch und Paprikawürfel dazu Guacamole und Tomatensalat mit Koriander	1,7	Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Kräuterrahm	1,7	Kartoffelgratin mit Spinat und Hirtenkäse	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 10: 04.03.-08.03.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti with chicken and spinach sauce	1,1	Schnitzel (pork) with fries and lettuce insert	1,3,7	Mexican potato pan with beef wood meat, kidney beans, corn, peppers and pepperoni	7	Redfish fillet, mustard sauce, fried potatoes and cucumber salad	1,3,4,7	Chicken fricassee with long grain rice	7
Chickpea curry with coconut milk and fragrant rice	7	Swabian dumplings with onion melts and bouillon vegetables	1,3,7	Quesadillas filled with cheese, spring garlic and paprika cubes with guacamole and tomato salad with coriander	1,7	Gnocchi with fried zucchini, peppers, cherry tomatoes and herb cream	1,7	Potato gratin with spinach and shepherd's cheese	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 II: 11.03.-15.03.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelstampf	1,4,7	Knusprige Chickensticks, Cole Slaw, Wedges, Avocadodip, Sour Cream und Kräuterbaguette	1,7,9	Spaghetti Carbonara mit geriebenem Parmesan	1,3,7	Rindfleischcurry mit Kokosmilch und Basmatireis		Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1,7
Makkaroni mit Tomaten-Sahnesosse, Kirschtomaten, Mozzarella-bällchen und frischem Basilikum	1,7	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	1,7,9	Süsskartoffel Kumpir, Bulgur, Babay Leaf, Oliven, getr. Tomaten und Rucola-Schmand	7	Spinatlasagne mit Hirtenkäse und Tomate	1,3,7	Chili sin Carne mit Reis und Schmand	9,7

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 II: 11.03.-15.03.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Fish fingers, creamed spinach and mashed potatoes	1,41,7	Crispy chicken sticks, cole slaw, wedges, avocado dip, sour cream and herb baguette	1,7,0	Spaghetti Carbonara with grated Parmesan	1,3,7	Beef curry with coconut milk and basmati rice		Spaghetti Bolognese with Parmesan	1,7
Macaroni with tomato cream sauce, cherry tomatoes, mozzarella balls and fresh basil	1,7	Vegetarian Köttbullar in cream sauce with peas and potatoes	1,7,0	Sweet potato Kumpir, bulgur, babay leaf, olives, dried. Tomatoes and rocket sour cream	7	Spinach lasagne with herder cheese and tomato	1,3,7	Chili sin carne with rice and sour cream	0,7

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