

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 46: 12.11-16.11.2018

KW 46	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Köttbullar in Rahmsauce mit Pellkartoffeln und Erbsen 7,9,10	Hähnchenbrust mit Rahmsauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree 3,7,9,10	Hähnchenspiess mit Paprikagemüse und Reis 1	Schleifennudeln mit Rindfleischstreifen und Rotweinschalotten 1,7	Fischfrikadelle mit Nudelsalat 1,3,4,7,9,10
HAUPT-GERICHT II	Griessbrei mit heissen Kirschen 1,7	Penne mit Pesto rosso 1,7,8	Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Thymiankartoffeln 1,3,7	Gemüse-Hashbrowns mit Sesam-Ricotta und Rauke 1,7,11	Bami Goreng (vegan) 1
SUPPEN	Eintopf von grünen Bohnen, Rindfleisch und Kartoffeln	Kartoffel-creme-Suppe mit Schnittlauch und geschnittenen Würstchen 1,7	Erbsen-Creme-Süppchen mit Minz-Schaum 7	Karibische Süsskartoffelsuppe mit Minze und Joghurt 7	Chili con carne 7

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 47: 19.11-23.11.2018

KW 47	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Halbes Brathendl mit Krautsalat und Brezel 1,9,10	Kumpir mit Hähnchenstreifen, Quark und Salat 7	Gebackene Hähnchenbrust mit Chili-Dip und asiatischem Gemüse, dazu Safran-Reis 1,3	Sepianudeln mit Lachs und Blattspinat 1,4,7	Rinder-Hacksteak mit Gemüse-Reis und Tomatensauce 1,9
HAUPT-GERICHT II	Bandnudeln mit Bärlauchfrischkäse 1,7	Milchnudeln mit Zimt und Zucker 1,3,7	Gemüse-Frikadellen mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree 1,3,7,9	Chili sin carne mit Reis 6,7	Hörnchennudelauf mit Tomatencoulis, Oliven und Burrata 1,3,7
SUPPEN	Tomatencremesuppe mit creme fraîche und Schnittlauch 7	Krustentier-Schaumsuppe mit Cognacsahne 1,3,7,12	Erbse Eintopf mit geschnittenen Wiener Würstchen	Serbische Bohnensuppe mit weissen Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Speck 1,9	Brokkoli-Cremesuppe mit Olivenöl und gerösteten Nüssen 7,8

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 46: 12.11-16.11.2018

CW 46	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	„Köttbullar“ (swedisch meat-balls) with jacket potatoes and peas 7,9,10	Chicken breast with cream sauce, cauliflower and mashed potatoes 3,7,9,10	Chicken on a skewer with paprika and rice 1	Pasta with beef, shallots and red wine 1,7	Fishburger with pasta salad 1,3,4,7,9,10
MAIN COURSE II	Semolina pudding with hot cherries 1,7	Penne with red Pesto 1,7,8	Filled Zucchini with tomato sauce and thyme potatoes 1,3	Vegetable hash browns with sesame ricotta and rocket 7	Bami Goreng (vegan) 1
SOUP	Stew with green beans, beef and potatoes	Potato cream soup with chive and sliced sausage 1,7	Pea-cream-soup with mint foam 7	Caribbean sweet potato soup with mint and yogurt 7	Chili con carne 7

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

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 47: 19.11-23.11.2018

CW 47	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	1/2 Roast chicken with slaw and pretzel 1,9,10	„Kumpir“ with chicken stripes, curd and salad 7	Fried chicken breast with Chili-Dip, asian vegetables and saffron rice 1,3	Sepia noodles with salmon and leaf spinach 1,4,7	Beefsteak with vegetable rice and tomato sauce 1,9
MAIN COURSE II	Tagliatelle with wild-garlic cream cheese 1,7	Noodle pudding with cinnamon and sugar 1,3,7	Vegetable hamburger with gravy, cauliflower and mashed potatoes 1,3,7,9	Chili sin carne with rice 6,7	Pasta gratin with tomato coulis, olives and „Burrata“ (Italian cheese) 1,3,7
SOUP	Tomato cream soup with crème fraîche and chive 7	Crustacean foam soup with cognac cream 7,12	Pea stew with sliced Wiener	Serbian bean soup with white beans, paprika, onions and bacon 1,9	Broccoli cream soup with olive oil and roasted nuts 7,8