

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 20: 14.05-18.05.2018

KW 20	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce, Blumenkohl und Bratkartoffeln 7	Zwei Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Räucherlachs 4,7	Backfisch mit hausgemachter Remoulade, Kartoffeln und gemischtem Salat 3,4,7,9,10	Gebackene Hähnchenbrust mit Chili-Dip und asiatischem Gemüse, dazu Safran-Reis 1,3	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und wahlweise Koch- oder Räucherschinken 3,7
HAUPT-GERICHT II	Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Thymiankartoffeln 1,3	Penne al Arrabiata 1,7	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern 1,3	Mini Falafel mit Tomaten-Dip, Zucchini-Schmorgemüse und Reis 7	Gefüllte Weinblätter mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat 8,9

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;

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 21: 21.05-25.05.2018

KW 21	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	---	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 3,9,10	Schollenfilets mit Erbsen-Mandel-Mash, Kräutersalat und knusprigen Gemüsechips	Currywurst mit Bratkartoffeln und Krautsalat 1,7	Lasagne Bolognese 1,3,7
HAUPT-GERICHT II	---	Couscouspfanne mit Zucchini, Paprika und Datteln, dazu Kräuter-Dip 1,7	Gnocchipfanne mit Gemüse und frischen Kräutern 1,3,7	Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan 1,3,7,8	Senfeier mit Rahmspinat und Butterkartoffeln 3,7

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 20: 14.05-18.05.2018

CW 20	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	„Escalope chausseur with mushroom-cream-sauce, Cauliflower and fried potatoes 7 „	Two baked potatoes with sour cream and smoked salmon 4,7	„Teen with homemade tartar sauce, potatoes and mixed salad 3,4,7,9,10“	Fried chicken breast with Chili-Dip, asian vegetables and saffron rice 1,3	Fresh asparagus with hollandaise sauce, potatoes and optionally cooked or smoked ham 3,7
MAIN COURSE II	Filled Zucchini with tomato sauce and thyme potatoes 1,3	Penne al Arrabiata 1,7	„Potato dumplings with Veggies and fresh herbs 1,3“	„Mini Falafel with tomato-dip, braised zucchini-vegetables and rice 7“	Stuffed vine leaves with Ajvar, tuscan veggies and spicy bulgur salad 8,9

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 21: 21.05-25.05.2018

CW 21	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	---	Wiener with potato salad 3,9,10	Plaice fillets with pea and almond mash, herb salad and crispy vegetable chips 4,8	„Currywurst“ (sausage) with fried potatoes and coleslaw 1,7”	Lasagne Bolognese 1,3,7
MAIN COURSE II	---	Couscous with zucchini, paprika and dates 1	„Gnocchi with vegetables and fresh herbs 1,3,7”	Ribbon noodles with basil pesto, dried tomatoes and grated parmesan 1,3,7,8	Mustard eggs with cream spinach and buttered potatoes 3,7

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