


SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS


KW 25: 18.06-22.06.2018

KW 25	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Lasagne Bolognese 1,3,7	Lamm-Gyros mit Djuvec-Gemüse, Ajvar und Fladenbrot 7,9,10	Königsberger Klopse in Kapernsosse, dazu Pellkartoffeln 7,9,10	Nasi Goreng 1,6,9	Bratwurstschnecke mit Senf, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 7,9,10
HAUPT-GERICHT II	Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan 1,3,7,8	Senfeier mit Rahmspinat und Butterkartoffeln 3,7	Hirtenpfanne mit Kartoffeln, Feta, Paprika und Oliven 1,7	Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch, Ananas und Mais	 <p>Germany vs. Sweden</p> <p>Köttbullar in Rahmsosse mit Pellkartoffeln und Erbsen 7</p>

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 25: 18.06-22.06.2018

CW 25	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	Lasagne Bolognese 1,3,7	Lamb Gyros with Djuvec Vegetables, Ajvar and Flat-bread 7,9,10	„Königsberger Klopse“ (prussian meatballs) with caper sauce and potatoes 7,9,10“	Nasi Goreng 1,6,9	„Sausage snail with mustard, Sauerkraut and parsley potatoes 7,9,10“
MAIN COURSE II	Ribbon noodles with basil pesto, dried tomatos and grated parmesan 1,3,7,8	Mustard eggs with cream spinach and buttered potatoes 3,7	Pan-potatoes with Feta, peppers and olives 1,7	„Sweet potato, vegetables with coconut milk, Pineapple and corn“	 <p>Köttbullar with potatoes and peas 7</p>

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