

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 3: 14.01.-18.01.2019

KW 3	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Spaghetti Bolognese 1,7	Köttbullar in Rahmsauce mit Pellkartoffeln und Erbsen 7,9,10	Chili con carne 7	Pulled Turkey 'Cajun-Style' mit Zitronenpfeffer-Kartoffeln und Salat 1,7,9,10	Woknudeln mit gebratenem Hähnchen 1,6,11
HAUPT-GERICHT II	Senfeier mit Rahmspinat und Butterkartoffeln 3,7	Serviettenknödel mit Waldpilzrahm und Salat 1,3,7	Griessbrei mit heissen Kirschen 1,7	Chili sin carne mit Reis 6,7	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Pellkartoffeln und Erbsen 7,9,10

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 4: 21.01.-25.01.2019

KW 4	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Lasagne Bolognese 1,3,7	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce, Blumenkohl und Bratkartoffeln 1,7	Rostbratwürstchen Nürnberger Art mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 7,9,10	BIO-Hühner frikassée mit Langkorn-Reis 7	Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 1,3,4,7,9,10
HAUPT-GERICHT II	Vegane Quinoa-Erbсен-Frikadellen mit Tomatensugo, gedämpften Gemüse-Julienne und Langkornreis	Spinat-Ricotta-Tortelloni mit jungem Gemüse in Sahnesauce 1,3,7	Taboulé mit gegrilltem Gemüse und Minz-Dip 1,7	Gefüllte Paprikaschote mit Ayvar und Couscous 1,6,7,9,10	Penne al Arrabiata 1,7

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 3: 14.01.-18.01.2019

CW 3	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	Spaghetti Bolognese 1,7	„Köttbullar“ (swedisch meatballs) with jacket potatoes and peas 7,9,10	Chili con carne 7	Pulled Turkey 'Cajun-Style' with citrus pepper potatoes and salad 1,7,9,10	Fried noodles with chicken 1,6,11
MAIN COURSE II	Mustard eggs with cream spinach and buttered potatoes 3,7 -vegetarian-	Dumplings with wild mushroom-cream-sauce and salad 1,3,7 -vegetarian-	Semolina pudding with hot cherries 1,7 -vegetarian-	Chili sin carne with rice 6,7 -vegetarian-	Vegetarian „Köttbullar“ (swedisch meatballs) with jacket potatoes and peas 7,9,10 -vegetarian-

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 4: 21.01.-25.01.2019

CW 4	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	Lasagne Bolognese 1,3,7	Escalope chasseur with mushroom-cream-sauce, Cauliflower and fried potatoes 1,7	Grilled sausage „Nürnberger Art“ with sauerkraut and mashed potatoes 7,9,10	Wholefood chicken fricassee with long grain rice 7	Fried fish with homemade tartar sauce, potatoes and mixed salad 3,4,7,9,10
MAIN COURSE II	Vegan Quinoa-pea-rissole with tomato-sugo, vegetable-julienne and long grain rice -vegan-	Spinach-Ricotta-Tortelloni with greens and cream sauce 1,3,7 -vegetarian-	Taboulé with grilled vegetables and mint-dip 1,7 -vegetarian-	Filled bell pepper with ayvar and couscous 6,7,9 -vegetarian-	Penne al Arrabiata 1,7 -vegetarian-