

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 7: 11.02.-15.02.2019

KW 7	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Woknudeln mit gebratenem Hähnchen 1,6,11	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 1,3,4,7	Von Hand paniertes Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat 1,3	Rostbraten vom Schwein mit Rotkohl und Schupfnudeln 1,7,9,10	Spirelli mit Tomaten-Sahnesauce und Meeresfrüchten 1,4,7,12,14
HAUPT-GERICHT II	Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan 1,3,7,8	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Pellkartoffeln und Erbsen 7,9,10	Tagliatelle mit Bärlauch-Frischkäse, Kirschstrawtomaten und frischem Basilikum 1,7	Bami Goreng (vegan) I	Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch, Ananas und Mais

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 8: 18.02.-22.02.2019

KW 8	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPT-GERICHT I	Farfalle mit sautierten Putenstreifen, Champignonrahm und frischen Lauchzwiebeln 1,7	Rostbratwurst mit Baked Beans und Röstkartoffeln 9,10	Rahmgulasch vom Kalb mit Champignons und Spargel, dazu Spirelli 1,7	Rustikales Schweinskotelett mit kräftiger Pfefferrahmsauce, gedünstetem Romanesco und herzhaftem Kartoffelgratin 1,7	Rindfleischstreifen a lá Szechuan, dazu Reis und frischer Koriander 6
HAUPT-GERICHT II	Mini Falafel mit Tomaten-Dip, Zucchini-Schmor-gemüse und Reis 7	Gemüse-Frikadellen mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree 1,3,7,9	Kichererbsen-Curry-Pfanne (vegan)	Gefüllte Weinblätter mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgursalat 1,7,8,9,11	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern 1,3,7

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 7: 11.02.-15.02.2019

CW 7	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	Wok noodles with fried chicken 1,6,11	Fish fingers with creamed spinach and mashed potatoes 1,3,4,7	Hand-breaded „Schnitzel Wiener Art“ with potatosalad 1,3	Roast pork with red cabbage and potato dumplings 1,7,9,10	Spirelli with Tomato cream sauce and seafood 1,4,7,12,14
MAIN COURSE II	Ribbon noodles with basil pesto, dried tomatos and grated parmesan 1,3,7,8	Vegetarian „Köttbullar“ (swedisch meat-balls) with jacket potatoes and peas 7,9,10	Tagliatelle with wild-garlic cream cheese, cherry tomatoes & fresh basil 1,7	Bami Goreng (vegan) 1	Sweet potato, vegetables with coconut milk, Pineapple and corn

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 8: 18.02.-22.02.2019

CW 8	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN COURSE I	Farfalle with sautéed turkey strips, mushroom cream and fresh spring onions 1,7	Bratwurst with baked beans and roast potatoes 9,10	Creamy goulash of veal with mushrooms and asparagus, and Spirelli 1,7	Pork chop with pepper-cream-sauce, steamed romanesco and potato gratin 7	Beef stripes a lá Szechuan with vegetables. Rice and fresh coriander 1,6
MAIN COURSE II	Mini Falafel with tomato-dip, braised zucchini vegetables and rice 7	Vegetable hamburger with gravy, cauliflower and mashed potatoes 1,3,7,9	Chickpea-curry-pan (vegan)	Stuffed vine leaves with Ajvar, tuscan veggies and spicy bulgur salad 1,7,8,9,11	Potato dumplings with Veggies and fresh herbs 1,3,7