

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 17: 26.04.-30.04.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Schweinefilet auf Rhabarbergemüse dazu Drillinge	0.10	Hähnchenbrustfilet mit Bärlauch-Füllung, Farfalle und leichter Limetten-sauce	1.7	Überbackener grüner Spargel mit Kochschinken umhüllt, Röstkartoffeln und Sauce Hollandaise	3.7	Rinderfrikadelle mit Wurzelgemüse und Pastinakenpüree	1.3.7.9.10	Spitzkohl-Kartoffel-Auflauf mit Speck	7.1
Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat-Ricotta und Hirtenkäse	1.3.7	Rustikale Pilzpfanne mit Kartoffeln	7	Bandnudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten und Bärlauch-Nuss-Pesto	1.7.8	Deftige hangemachte Rote-Bete-Knödel auf Rahm-Porree	1.3.7.9.10	Quiche mit grünem Spargel und Kirschtomaten dazu Feldsalat, Ziegenkäse und Cherry Tomaten	1.3.7.10

ALLERGENE

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 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

a. Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 17: 26.04.-30.04.2021

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Fillet (pork) with rhubarb vegetable and potatoes	9,10	Fillet (chicken) with wild garlic pesto, farfalle and light lime sauce	1,7	Baked green asparagus with ham (pork), roasted potatoes and sauce hollandaise	3,7	Meatball (beef) with root vegetables and parsnip mash	1,3,7,9,10	Sweetheart cabbage with potato gratin and bacon	7,11
Filled pan cakes with spinach ricotta and feta	1,3,7	Rustic mushrooms out of the pan with potatoes	7	Tagliatelle with melted cherry tomatoes and wild garlic-nut pesto	1,7,8	Solid handmade beet root dumplings with creamy leek	1,3,7,9,10	Quiche with green asparagus, cherry tomatoes and leaf salad, tomatoes with goat cheese	1,3,7,10

ALLERGENS

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

ADDITIVES

a. flavor enhancer b. Antioxidant c. preservative d. blackened e. sweetener f. fumigated g. nitrite salt h. Phosphat i. waxed j. colorant

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 18: 03.05.-07.05.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gebratene Hähnchenbrust, Brokkoli, Salzkartoffeln und Kräutersauce	7.0	Kartoffel-Paprika Pfanne mit Sucuk	7	Hühnerfrikassee mit Langkornreis	7.9.10	Wildgulasch mit Serviettenknödel	1.3.7.9.10	Käsespätzle mit Bacon und Röstzwiebeln	1.3.7
Vegane Quinoa-Erbsen-Frikadellen mit Tomatensugo, gedämpften Gemüse-Julienne und Langkornreis	1.3.10	Spaghetti mit Grünkernbolognese	1.10	Mairübchen in Petersilienbutter, kleine Kartoffeln und einen Beilagensalat	7	Kichererbsencurry mit Duftreis	10.11	Spinat-Ricotta-Ravioli in Tomatensauce mit Parmesan	1.3.7

ALLERGENE

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

ZUSATZSTOFFE

a. Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 18: 03.05.-07.05.2021

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Baked chicken fillet with broccoli, salt potatoes and herb sauce	7,0	Potato-bell pepper out of the pan with Sucuk (beef)	7	Chicken fricassee with long grain rice	7,9,10	Goulash (game) with dumplings	1,3,7,9,10	"Käsespätzle" with bacon and roasted onions	1,3,7
Vegan Quinoa-pea burger with Tomato sugo, steamed vegetable julienne and long grain rice	1,3,6	Spaghetti with spelt grain bolognese	6	Turnip in parsley butter, small potatoes and small salad	7	Chick pea curry with rice	6	Spinach-Ricotta-Ravioli in Tomato sauce with parmesan	1,3,7

ALLERGENS

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

ADDITIVES

a.flavor enhancer b. Antioxidant c. preservative d.blackened e.sweetener f.fumigated g.nitrite salt h.Phosphat i.waxed j.colorant