

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 19: 10.05.-14.05.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrustfilet, Karotten, Vollkornnudeln und Frischkäse-Kräutersauce	1.7	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch	1.7.0.10	Pikantes Schweinegeschneitzeltes mit Paprika, Pilze und Spätzle	1.3.7	Feiertag		Kasseler, Brechbohnen und Kartoffeln	7
Blumenkohl-Curry mit schwarzen Bohnen und Reis	7	Spargel-Gemüse-Pfanne mit Gnocchi	7	Mini Falafel mit Tomaten-Dip, Zucchini-Schmorgemüse und Reis	1.7			Spirelli mit Gorgonzolasauce und Blattspinat	1.7

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 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 19: 10.05.-14.05.2021

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Fillet (Chicken) with carrots, whole grain pasta and cream chesse herb sauce	1,7	Lasagne Bolognese (beef)	1,7,9,10	Spicy "Geschnetzeltes" (pork) with bell pepper, mushrooms and Spätzle	1,3,7	Holiday		Smoked pork chop, green beans and potatoes	7
Cauliflower-Curry with black beans and rice	7	Pan fired asparagus and vegetable with gnocchi	1,3	Mini Falafel with tomato dip, braised zucchini and rice	1,7			Spirelli with gorgonzola sauce and leaf spinach	1,7

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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 20: 17.05.-21.05.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat dazu Erbsen-Kartoffel-Püree	✓	Würstchen-gulasch mit Paprikastreifen und Penne	1.7	Kartoffel-Hähnchen-Auflauf mit Brokkoli	1.7	Chili con Carne mit Reis	7.0	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	1.7, 9.10
Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Thymian-kartoffeln	1.3, 7.1	Bratreis mit Tofu und Süss Saure sauce	1.5, 6.8, 11	Serviettenknödel mit Pilzragout und frischen Kräutern	1.3, 7	Penne mit Mangold und Ricotta	1.7	Süsskartoffel-curry mit Blattspinat und Kokosmilch dazu Duftreis	✓

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 20: 17.05.-21.05.2021

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Fillet (Chicken) filled with spinach, served with pea-potato-mash	√	Sausage goulash (pork) with bell pepper and penne	√	Potato-chicken au gratin with broccoli	√	Chili con Carne wit rice	√	Szegediner Goulash (beef/pork) with potatoes	1.7.9.10
Filled zucchini with tomato sauce and thyme potatoes	1.3.7 (1)	Fried rice with tofu and sweet/sour sauce	1.5.10.11	Dumplings with mushroom ragout and fresh herbs	1.3.7	Penne with Mangold and ricotta	1.7	Sweet potato curry with leaf spinach and coconut milk, served with fragrant rice	√

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