

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 37: 09.09.-13.09.2019

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Chili con carne mit Reis	√	Grobe Bratwurst nach Salsiccia Art mit gegrilltem Gemüse und cremiger Polenta	1,7	Gebratene Maishähnchenbrust mit Apfel-Curry-Sauce, Zuckerschoten und Jasminreis	1,3,7	Schleifennudeln mit Rindfleischstreifen und Rotweinschalotten	1,7	Victoriabarschfilet im Cornflakesmantel mit Kokos-Reis und Kräutersalat	1,2,3
Backcamembert mit Preiselbeeren, Farmersalat und Kräuterbutter-Baguette	1,3,7,9,10	Myko-Nuggets mit feurigem Mango-Chutney, Bimi und geschmolzenen Kirschtomaten	6	Gebackene Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	1,3,7	Überbackenes Kräuter-Rührei mit Röstkartoffeln	1,3,7,9,10	Papardelle mit Waldpilzen der Saison, Grana Padano und cremiger Sahnesauce	1,3,7

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 37: 09.09.-13.09.2019

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chili con carne with rice	7	Bratwurst (Sal-siccia) with grilled vegetables and creamy polenta	17	Fried corn fed chicken with apple-curry-sauce, snow pea and jasmin rice	1,37	Pasta with beef stripes and red wine shallots	17	Victoria Perch-filet wrapped in Cornflakes with coco rice and herb salad	1,23
Baked camembert with cranberries, farmer salad and herb-butter-baguette	1,37,9,10	Myko-Nuggets with spicy Mango-Chutney, Bimi and melted cherry tomatoes	10	Baked spinach dumplings with gorgonzolasauce and cherry tomatoes	1,37	Baked herb scrambled eggs with roast potatoes	1,37,9,10	Papardelle with wild mushrooms of the season, Grana Padano and cream sauce	1,37

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

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 38: 16.09.-20.09.2019

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Sticky Korean Pulled Chicken mit spicy Jacket-Potatoe-Wedges und Mandarinen-Selleriesalat	1,6,8,9	Hähnchenge-schnetzelttes mit Reis	✓	Tomahawk-Steak vom Du-roc Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	1,7,10	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpü-ree	1,4,7	Hausgemachte Lasagne Bolog-nese	1,7,9
Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch, Ananas und Mais	10	Spinat-Ricotta-Tortelloni mit jungem Gemüse in Sahnesauce	1,3,7,9	Rustikale Kar-toffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräu-ter der Provence	✓	Quessadilla mit Nopales, Mole Pablano und Pico de gallo	1,5,6,7,8,9,10,11,12	Bami Goreng (vegan) mit Limet-te und frischem Koriander	1,9

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 38: 16.09.-20.09.2019

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Sticky Korean Pulled Chicken with spicy Jacket-Potatoe-Wedges and orange-celery-salad	1,6,8,9,10	Chicken-"geschnetztes" wiht rice	✓	Tomahawk-Steak from Duroc pork with fried potatoes and mixed salad	1,7,10	Fish fingers with cream spinach and mashed potatoes	1,4,7	Homemade Lasagne Bolognese	1,7,9
Sweet potato vegetable with coconut milk, pineapple and corn	10	Spinach-Ricotta-Tortelloni with young vegetables in cream sauce	1,3,7,9	Rustic potato pan with original Patros-feta, bell pepper, olives and herbs de Provence	✓	Quessadilla with Nopales, Mole Pablano and Pico de gallo	1,5,6,7,8,9,10,11,12	Bami Goreng (vegan)	10

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