

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 42: 12.10.-16.10.2020

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Putenschnitzel mit Rahmerbsen und Rosmarinkartoffeln	1,3,7	Schweinekrustentbraten, Rosenkohl und Kroketten	1,3,7,9,10	Lachssteak, gebratene Römersalatherzen & Kräuterbaguette	7,9,10	Putengulasch mit Klößen,dazu Bunter Salat	7,10	Lasagne Bolognese	1,3,7,9
Spaghetti mit Tomaten und Avocadopesto (vegan)	1,8	Kichererbsencurry und Blumenkohlreis	5,6,7	Süßkartoffelgratin mit Kokossauce	6,7,11	Gebratene Mantaschen auf Blattspinat und Bärlauch-Frischkäsesosse	1,3,7	Vegetarische Köttbullar in Rahmsosse mit Pellkartoffeln und Erbsen	3,7

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 42: 12.10.-16.10.2020

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Turkey „schnittzel“ with cream peas and rosemary potatoes	1,3,7	Roast pork, Brussels sprouts and croquettes	1,3,7,9,10	Salmon steak, fried romaine lettuce hearts and herb baguette	7,9,10	Turkey goulash with dumplings, with a mixed salad	7,10	Lasagne Bolognese	1,3,7,9
Spaghetti with tomatoes and avocado pesto (vegan)	1,8	Chickpea curry and cauliflower rice	5,6,7	Sweet potato gratin with coconut sauce	6,7,11	Fried „Maultaschen“ on leaf spinach and wild garlic cream cheese sauce	1,3,7	Vegetarian „Köttbullar“ in cream sauce with jacket potatoes and peas	3,7

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 43: 19.10.-23.10.2020

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch	3.7.10	Paellapfanne mit Gemüse-Safran Reis (Geflügel, Fisch, Muschel)	2.1	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch dazu Couscous und Kräuterdip	1.3.7.9.10	Seebarsch, geschmorter Kürbis und gebratene Kartoffelwürfel	4.7	Rosenkohl-Spätzle-Pfanne mit Kassler	1.3.7
Vegane Grünkern-Spinat-Frikadellen mit Tomatensugo, gedämpften Gemüse-Julienne und Langkornreis	1.3.7	Vegetarische Bratwurst mit Erbsen und Möhren in Rahm und Kartoffelstampf	1.3.6.7	Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	7	Spirelli mit Gorgonzolasosse und Blattspinat	1.7	Nudelauflauf mit Kürbis und Hirtenkäse	1.3.7

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 43: 19.10.-23.10.2020

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Cauliflower potato casserole with ground beef	3,7,10	Paella pan with vegetable saffron rice (Poultry, fish, mussels)	2,7	Filled zucchini with minced meat, with couscous and herb dip	1,3,7,9,10	Sea bass, braised pumpkin and fried potato cubes	7	Brussels sprouts and spaetzle pan with smoked pork	1,3,7
Vegan green spelled spinach meatballs with tomato sauce, steamed vegetable julienne and long grain rice	1,3,7	Vegetarian bratwurst with peas and carrots in cream and mashed potatoes	1,3,6,7	Rustic potato pan with original Patros cheese, peppers, olives and herbs from Provence	7	Spirelli with Gorgonzola sauce and spinach leaves	1,7	Pasta casserole with pumpkin and herder cheese	1,3,7

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