

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 49: 30.11.-04.12.2020

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Currywurst mit Kartoffelwedges und Krautsalat	1.9.10	Spaghetti Greaseballs (mit Rinderhackbällchen)	1.3.7.9.10	Entenkeule, Marsala Möhren, Orangensauce und Röstkartoffeln	9.10	Hähnchenbrustfilet, Karotten, Vollkornnudeln und Frischkäse-Kräutersauce	1.7	Lammhackbällchen auf Ratatouille-Gemüse mit Butterreis	1.3.7.9.10
Gefüllte Zucchini mit Tomatensugo und Gnocchi	W	Williams-Christbirne, überbacken mit Blauschimmelkäse, Preiselbeeren und Kartoffelgratin	N	Frischkäse Cannelloni mit Tomatensauce und Parmesan	1.3.7	Veganes Shawarma mit Couscous, Dips, Datteln und Salat	1.6.7.9.11	Senfeier mit Rahmspinat und Butterkartoffeln	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 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 49: 30.11.-04.12.2020

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Currywurst with wedges and cole slaw	1.9.10	Spaghetti "Greaseballs" (Beef)	1.3.7.9.10	Duck leg, Marsala carrots, orange sauce and roast potatoes	9.10	Chicken, carrots, whole grain pasta and cream cheese herb sauce	1.7	Meatballs (lamb) with Ratatouille-veggies and buttered rice	1.3.7.9.10
Zucchini filled with tomato sugo, served with Gnocchi	w	Williams-Christ-pear, baked with blue mold cheese with cranberries and potato gratin	7	Cream cheese Cannelloni with tomato sauce and parmesan	1.3.7	Vegan Shawarma with Couscous, Dips, dates and salad	1.6.7.9.11	Mustard eggs with cream spinach and potatoes	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

# SP E I S E P L A N

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 50: 07.12.-11.12.2020

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Lisencurry mit Rindfleisch und Reis	∨	Cordon-Bleau mit Pellkartoffeln und Rahmerbsen	1.3.7.9.12	Bratnudeln mit Hähnchen und Süss-Saurer-sauce	1.3	Putenschnitzel, Serviettenknödel und Pilzrahm-sauce	1.2.3.7.9	Backfisch, Kartoffelspalten, Remoulade und Gurkensalat	1.7
Spaghetti mit Frischkäse-Champignon-sauce und Parmesan	1.3	Mini Falafel mit Tomaten-Dip, Zucchini-Schmorgemüse und Reis (vegan)	-	Wirsing-roulade mit Grünkern und Gemüse gefüllt, Kartoffelpüree	1.3.7	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Karotten alá Creme und Kerbel-Kartoffeln	1.3.7	Mit Mozzarella gratinierte Tomatenravioli mit Ruccolasalat und Balsamicochampignons	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 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

KW 50: 07.12.-11.12.2020

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Lentil-curry with beef and rice	∇	Cordon-Bleau with potatoes and cream peas	1.37, 0.12	Fried noodles with chicken and sweet n' sour sauce	1.3	"Schnitzel" (turkey), dumplings and mushroom cream sauce	1.2, 37, 9	Fried fish, potato slices, remoulade and cucumber salad	1.7
Spaghetti with cream cheese-mushroom sauce and parmesan	1.3	Mini Falafel with tomato dip, steamed Zucchini and rice (vegan)	-	Savoy cabbage roulade filled with spelt grain and vegetables, served with mashed potatoes	1.37	Cauliflower-cheese-Medaillon with carrots alá Creme and chervil potatoes	1.37	Tomato ravioli au gratin with mozzarella, rocket salad and balsamico mushrooms	1.37

#### 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