

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 51: 14.12.-18.12.2020

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Saltimbocca vom Schwein dazu Gemüse und cremige Polenta	1.7.b.c	Wurstgulasch mit Penne	1.9.10.1.b.c	Aktionstag		Seelachsfilet dazu Senfsauce, Kartoffelpüree und Buttergemüse	4.7.9.11	Würzige Chicken Wings mit Wedges, Cole Slaw und BBQ Sauce	3.6.10
Gemüsefrikadelle, Bechamel Kartoffeln und Gurkensalat	3.6.7.9.10.11	Gebackene Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	1.3.7.9.10	Aktionstag		Gebratene Schupfnudeln mit winterlichen Gemüse und Kräuterdip	1.7.10	Vegetarische Bratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelstampf	1.3.6.7.8.9.10

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 51: 14.12.-18.12.2020

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Saltimbocca (pork) with vegetables and creamy polenta	1.7b,c	Sausage goulash with Penne	1.9,10,1b,c	Special		Coalfish with mustard sauce, mashed potatoes and buttered vegetables	4.7,9,11	Spicy Chicken Wings with Wedges, Cole Slaw and BBQ Sauce	3.6,10
Veggie meat ball with bechamel potatoes and cucumber salad	3.6,7,9,10,11	Baked spinach dumplings with Gorgonzola sauce and cherry tomatoes	1.3,7,9,10	Special		Fried "Schupfnudeln" with winter vegetables and herb dip	1.7,10	Vegetarian Bratwurst with Kohlrabi and cream sauce, mashed potatoes	1.3,6,7,8,9,10

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 52: 21.12.-25.12.2020

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rosenkohl-Spätzle-Pfanne mit Kasseler	1.3.7.10	Gänsekeule, hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklösse	1.3.9.10	Lachsfilet mit Spinat im Blätterteig dazu kleine Kartoffeln	1.3.4.7	Geschlossen		Geschlossen	
Ochsenherztomaten gefüllt mit Quinoa und Hüttenkäse dazu Wildkräutersalat und Kräuterbaguette	1.7	Aubergine gefüllt mit Couscous, Mandeln, Datteln und Minze dazu Joghurt und Granatapfelkerne	1.7.8.0	Kürbisrisotto mit Salbei und Maronen	7	Geschlossen		Geschlossen	

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 52: 21.12.-25.12.2020

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Brussels sprouts with "Spätzle"-and smoked pork chop	1.37,10	Goose leg, homemade red cabbage and potato dumplingsösse	1.39,10	Salmon fillet with spinach in puff pastry with small potatoes	1.34,7	Holiday		Holiday	
Beefsteak tomato filled with Quinoa and cottage cheese, served with herb salad and herb baguette	1,7	Aubergine filled with Couscous, almond, dates and mint served with yogurt and pomegranate pip	1.78,0	Pumpkin risotto with sage and chestnut	∇	Holiday		Holiday	

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