SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUS

LOKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

KW 46: 09.11.-13.11.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleisch-füllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	1,3,7	Putenstreifen in Paprika-Champignon-Rahmsauce dazu Reibekuchen	-	Parniertes Schnitzel (Schwein), grüne Bohnen, Kartoffeln und Rahmsauce	1,7	Cremiger Kartoffeleintopf mit Kartoffel- und Karotten-würfel, frischer Petersilie, Wiener Würstchen und Baguette	1,7	Rinderhack-braten, Erbsen und Möhren, Kartoffelpüree und Bratensauce	1,3,7,9,10
Spinatknödel mit Parmesan dazu Pilzragout	1,3,7	Veganes Pad Thai (Reisnudeln, Karotten Streifen, Paprika, Frühlingslauch. Sojasprossen, Knoblauch, Limette, Sojasauce)	1,6	Süsskartoffel-Spinat-Curry mit Basmatireis (VEGAN)	-	Kohlrabi-Medaillon, Kaisergemüse, Kartoffeln und Rahmsauce	1,3,7	Paprikaschote gefüllt mit Quiona, Zucchini, Champignons und veganem Mozzarella überbacken dazu Tomatensugo und Salat (VEGAN)	1

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 Sulfite 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.Geschwärzt e.Süssungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpöckelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff

MENU

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

LOKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

CW 46: 09.11.-13.11.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli with a savory beef filling in a piquant tomato sauce, served with Parmesan	1,3,7	Strips of turkey in a bell pepper and mushroom cream sauce, served with potato pancakes	-	Breaded pork schnitzel, green beans, potatoes, and cream sauce	1,7	Creamy potato stew with diced potatoes and carrots, fresh parsley, and Vienna sausages, served with a baguette	1,7	Ground beef loaf, peas and carrots, mashed potatoes, and gravy	1,3,7,9,10
Spinach dumplings with Parmesan, served with a mushroom ragout	1,3,7	Vegan Pad Thai (rice noodles, carrot strips, bell peppers, spring onions, bean sprouts, garlic, lime, and soy sauce)	1,6	Sweet potato and spinach curry with basmati rice (VEGAN)	-	Kohlrabi medallion, mixed vegetables, potatoes, and cream sauce	1,3,7	Bell pepper stuffed with quinoa, zucchini, and mushrooms, topped with vegan mozzarella, served with a tomato sugo and salad (VEGAN)	-

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 VORAUS

LOKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

KW 47: 16.11.-20.11.2026

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Pulled Chicken, Cole Slaw, Röstkartoffeln mit Rosmarin, Sour Cream und Kräuterbaguette	1,7,9	Saftiger Schweinebraten, Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce	1,7,10	Cordon Bleu (Schwein), Blumenkohl, Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1,3,7	Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelstampf	1,4,7	Hühnereintopf mit Nudeleinlage, Möhren, Petersilie und ofenfrischem Baguette	1,7
Tortellini Formaggi in cremiger Käsesauce mit Brokkoli und frischen Kräutern	1,3,7	Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Tomatensauce und confierte Kirschtomaten		Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken	7	Thai-Curry mit knackigem Gemüse, Erdnüssen, frittierte Glasnudeln und Basmatireis (VEGAN)	5,7	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	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 Sulfite 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.Geschwärzt e.Süssungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpöckelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff

MENU

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

LOKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

CW 47: 16.11.-20.11.2026

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pulled chicken, coleslaw, roast potatoes with rosemary, sour cream, and herb baguette	1,7,9	Succulent roast pork, red cabbage, potatoes, and gravy	1,7,10	Cordon bleu (pork), cauliflower, potatoes, and hollandaise sauce	1,3,7	Fish fingers, creamed spinach, and mashed potatoes	1,4,7	Chicken stew with noodles, carrots, parsley, and oven-fresh baguette	1,7
Tortellini formaggi in a creamy cheese sauce with broccoli and fresh herbs	1,3,7	Cannelloni filled with spinach and ricotta, served with tomato sauce and c onfit cherry tomatoes		Brussels sprout and potato casserole topped with melted cheese	7	Thai curry with crisp vegetables, peanuts, deep-fried glass noodles, and basmati rice (VEGAN)	5,7	Allgäu-style cheese spätzle with fried onions	1,3,7

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