

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 02: 06.01.-10.01.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudelauflauf mit Brokkoli und Hähnchenstreifen in Sahnesauce mit Mozarella überbacken	1.7	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Kassler	1.3.7	Bratreis mit Hähnchenstreifen dazu Süss-Saure-Sauce	1.3.6.7.8.9.11	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce	7	Gebratener Fischfilet, Tagliatelle, Kirschtomaten, Zitronen-Kräutersauce	1.3.4.7
Gemüsefrikadelle, Kohlrabi, Rahmsauce und Salzkartoffeln	1.3.7	Spätzle-Spinatauflauf mit Käsesauce	1.3.7	Enchiladas mit Chili sin Carne gefüllt und Käse überbacken dazu Creme Fraiche und frischen Frühlingslauch	1.6.7	Schmortopf mit Kohl und veganes Hackfleisch dazu Salzkartoffeln	1	Spaghetti, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Zucchiniwürfel, Parmesan und frischem Basilikum	1.7.8

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, Macadamanuss 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. Geschwärtz e. Süssungsmittel f. Geschwefel g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 02: 06.01. - 10.01.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pasta casserole with broccoli and chicken strips in cream sauce gratinated with mozzarella	1.7	Schupfnudel pan with sauerkraut and Kassler	1.3.7	Fried rice with chicken strips and sweet and sour sauce	1.3.6.7.8.9.11	Stuffed peppers with minced beef, rice and tomato sauce	7	Fried fish fillet, tagliatelle, cherry tomatoes, lemon herb sauce	1.3.4.7
Vegetable meatball, kohlrabi, cream sauce and boiled potatoes	1.3.7	Spaetzle spinach casserole with cheese sauce	1.3.7	Enchiladas filled with chili sin carne and gratinated with cheese, served with crème fraîche and fresh spring leeks	1.6.7	Stew with cabbage and vegan minced meat with boiled potatoes	i	Spaghetti, basil pesto, cherry tomatoes, zucchini cubes, parmesan and fresh basil	1.7.8

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 03: 13.01.-17.01.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelstampf	1.41.7	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1.7	Hähnchen- Zucchini- Kartoffel- Auflauf	3.7.0	Rindfleischcurry mit Kokosmilch und Basmatireis		Pulled Chicken, Cole Slaw, Wedges, Avocadodip, Sour Cream und Kräuterbaguette	1.7.9
Makkaroni mit Tomaten- Sahnesauce, Kirschtomaten, Mozzarella- bällchen und frischem Basilikum	1.7	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	1.7.9	Veganes Gulasch, Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel	1.3.6.7	Spinatlasagne mit Hirtenkäse und Tomate	1.3.7	Chili sin Carne mit Reis und Schmand	0.7

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

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 03: 13.01.-17.01.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Fish fingers, creamed spinach and mashed potatoes	1,47	Spaghetti Bolognese with Parmesan	1,7	Chicken, zucchini and potato casserole	3,70	Beef curry with coconut milk and basmati rice		Pulled chicken, cole slaw, wedges, avocado dip, sour cream and herb baguette	1,70
Macaroni with tomato cream sauce, cherry tomatoes, mozzarella balls and fresh basil	1,7	Vegetarian Köttbullar in cream sauce with peas and potatoes	1,70	Vegan goulash, apple red cabbage and napkin dumplings	1,307	Spinach lasagne with herder cheese and tomato	1,37	chili sin Carne with rice and sour cream	0,7

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