

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS



KW 04: 20.01.-24.01.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Bratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Erbsen	1.7.10	Saftiger Schweinebraten Rosenkohl, Salzkartoffeln & Bratensauce	1.7.10	Gebratene Hähnchenbrust mit Ajvar, toskanischem Gemüse und pikantem Bulgur- salat	1.8.10	Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella über- backen, Ofenge- müse, Reis und Tomatensauce	√	Lachslasagne mit Blattspinat	1.7
Gemüseaulta- schen auf Blattspinat mit Frischkäsesauce	1.3.7.9	Kürbis- Steckrüben Curry mit Reis	√	Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote Beete	1.7.10	Aubergine gefüllt mit Couscous, Mandeln, Datteln und Minze dazu Joghurt und Granatapfelker- ne	√	Pasta mit frischem Brokkoli in cremiger Sauce mit gerösteten Mandeln & Parmesan	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, 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 04: 20.01.-24.01.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Bratwurst with onion sauce, mashed potatoes and peas	1.7.10	Pork roast, brussels sprouts, salted potatoes and gravy	1.7.10	Fried chicken fillet with Ajvar, vegetables and spicy bulgur salad	3.00	Chicken fillet with mozzarella au gratin, oven veggies, rice and tomato sauce	√	Salmon casserole with leaf spinach	1.7
Vegetable dumplings with leaf spinach and cream cheese sauce	1.3.7.0	Pumpkin-rutabaga curry with rice	√	Mustard eggs with salt potatoes and beet root	3.7.10	Eggplant filled with Couscous, almonds, dates and mint, served with yogurt and pomegranate	√	Pasta with fresh Broccoli, cream sauce, roasted almonds & Parmesan	1.7.0

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 05: 27.01.-31.01.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce & Salzkartoffeln	1,3,7	Backfisch, Kartoffelpüree, Gurkensalat und Remoulade	1,3,4,7	Hähnchen-Süßkartoffel-Spinat-Curry mit Basmatireis und frischem Koriander	7	Lasagne Bolognese mit Rinderhack, mit Parmesan überbacken	1,7,9,10	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Krautsalat, Kräuterbagutte	1,7
Spätzle Pilzpfanne mit knackigem Gemüse und Kräuterquark	1,3,7	Curry von bunten Hülsenfrüchte mit Langkornreis	1,7	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken	7	Hausgemachte Linsenfrikadelle, Salzkartoffeln, Kräuterquark dazu einen Tomaten-Gurken-Salat	1,3,7	Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse & Kartoffelpüree	1,7

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

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 05: 27.01.-31.01.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Königsberger Klopse (meat-balls) with caper sauce and salted potatoes	1,37	Baked fish fillet, mashed potatoes, cucumber salad and remoulade	1,37	Chicken- sweet potato-curry with basmati rice and fresh coriander	1,7	Lasagne Bolognese with beef and Parmesan au gratin	1,7,9,10	Currywurst with homemade curry sauce and herb baguette & side salad	1,7
Pan fried Spätzle with mushrooms, veggies and herb curd	1,37	Curry with legume and long grain rice	1,7	Cauliflower-potato casserole with cheese au gratin	1,7	Homemade lentil burger, salt potatoes, herb curd and tomato cucumber salad	1,37	Cauliflower-Cheese-Medaillons, veggies and mashed potatoes	1,7

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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 06: 03.02.-07.02.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Leberkäse mit Bratensauce, Sauerkraut und Knödeln	0	Gebratene Putenstreifen in Champignon Rahmsauce dazu Nudeln	√	Hähnchen-Geschnetzeltes aus dem WOK mit frischen Gemüse, Ananas, Soja Sauce & Basmatireis	1.3.5.6.8.11	Buntes Fischcurry in würziger Currysauce mit Wildreis	1.4.7.10	Gebratene Hähnchenbrust, buntes Ofengemüse, geschmorte Drillinge und Kräuterquark	√
Pasta mit Soja-Lauch-Käse Sauce dazu Parmesan	√	Fallafelbällchen auf Tomaten-Paprikagemüse, Gewürzcouscous und Currysauce	√	Mit Mozzarella gratinierte Tomatenravioli mit Ruccolasalat und Balsamico-Champignons	1.3.7	Vegetarische Bratwurst-Kartoffel-Pfanne mit Paprika und Frühlingslauch dazu Kräuterschmand	√	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	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. Geschwärtz e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 06: 03.02.-07.02.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Leberkäse with gravy, sauerkraut and dumplings	0	Fried turkey stripes with mushrooms, cream sauce and pasta	1,7	Wok fried Chicken, veggies with pineapple, soy sauce and Basmati rice	1,3,5,6,8,11	Fishcurry with spicy Curry sauce and wild rice	1,4,7,10	Fried chicken fillet*, oven veggies, braised potatoes and herb curd	7
Pasta with soy-leek-cheese sauce and Parmesan	1,7	Falafel with tomato and pepper, spiced couscous and curry sauce	1,7	Ravioli with mozzarella au gratin, rocket salat and balsamico mushrooms	1,3,7	Veggie Bratwurst with pan fried potatoes, peppers, spring onions and herb curd	7	Vegetable lasagne with mozzarella au gratin	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

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 07: 10.02.-14.02.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rotes Hähnchen-curry mit Zuckerschoten, Paprika, Sprossen und Aubergine dazu Basmatireis		Fischfilet auf Kartoffelstampf, Nussbutter und Radieschen-Gurken-Salat	1,3,4,7	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1,7	Gebratene Hähnchenbrust, Brokkoli und Kartoffelpüree dazu Kräutersauce	7	Pasta with Chorizo-Carbonara and Parmesan	1,3,7
Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	7	Cremiger Nudelauflauf mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und Mozzarella überbacken	1,7	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Kroketten und Sauce Hollandaise	1,3,7	Gebratener Tofu mit Pak Choi, Reis und Erdnussauce	5,6,7	Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	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. Geschwärtz e. Süssungsmittel f. Geschwefel g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 07: 10.02.-14.02.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Red chicken curry with snow peas, pepper sprouts, eggplant and basmati rice	i	Fish fillet, mashed potatoes nut butter and radsih-cucumber salad	1,3,4,7	Spaghetti Bolognese with Parmesan	1,7	Fried chicken fillet*, Broccoli* and mashed potatoes, herb sauce	7	Pasta with Chorizo-Carbonara and Parmesan	1,3,7
Pan fried potatoes, feta, pepper, olives and herb de Provence	7	Pasta casserole with cherry tomatoes, basil pesto and mozzarella au gratin	1,7	Veggie schnitzel, cauliflower, croquettes sauce hollandaise	1,3,7	Fried Tofu with Pak Choi, rice and peanut sauce	5,6,11	Pan fried sweet potato and veggies with herb dip	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