

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 10: 03.03.-07.03.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kartoffelpfanne mit Sucuk (Rind) und Paprika dazu Quark mit frischen Kräutern und Knoblauch	✓	Weisskohl-Hackfleisch-Topf (Rind) dazu Salzkartoffeln	0.10	Hähnchen-Süßkartoffel-Spinat-Curry mit Basmatireis und frischem Koriander	✓	Gebratene Hähnchenbrust, Blattspinat-Sauce, Tagliatelle und Kirschtomaten	✓	Bratwurst (Schwein) mit Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Erbsen	1.7.10
Rote Bete Medaillons, Röstkartoffeln, Meerrettich-Dip und Rucola-Salat	1.0.7.12	Bunte Maultaschen Pfanne mit Brokkoli, Kirschtomaten und Paprika in cremiger Frischkäsesauce	1.3.7	Vegetarische Käse-Lauch Pfanne mit Sojahack und Nudeln	1.0.7	Veganes Braten, grüne Bohnen und Petersilien Kartoffeln mit Sauce	1	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 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 10: 03.03.-07.03.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Potato pan with sucuk (beef) and peppers served with quark with fresh herbs and garlic	1.3.7	White cabbage and minced meat pot (beef) served with boiled potatoes	1.3.7	Chicken-Sweet potato and spinach curry with basmati rice and fresh coriander	1.3.7	Roasted chicken breast, spinach leaf sauce, tagliatelle and cherry tomatoes	1.7.10	Sausage (pork) with onion sauce, mashed potatoes and peas	1.3.7
Beet medallions, roast potatoes, horseradish dip and rocket salad	1.7.10	Colorful ravioli pan with broccoli, cherry tomatoes and paprika in a creamy cream cheese sauce	1.3.7	Vegetarian cheese and leek pan with soy mince and noodles	1.7.10	Vegan roast, green beans and parsley potatoes with sauce	1.3.7	Chili sin carne with rice and sour cream	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 II: 10.03.-14.03.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan	1	Fischfrikadelle, Erbsen & Möhren, Kartoffelpüree und Rahmsauce	1,3,4,6,9,10	Pasta mit Hähnchenstreifen und frischem Brokkoli in cremiger Sauce dazu gerösteten Mandeln und Parmesan	1,7,8	Spanferkel Rollbraten (Schwein), grüne Bohnen, Salzkartoffeln und Bratensauce	0	Hähnchen Chop Suey mit Langkornreis	1,6,9,11
Fallafelbällchen auf Tomaten-Paprikagemüse, Gewürzcouscous und Currysauce	1	Allgäuer Käse-spätzle mit Röstzwiebeln	1,3,7	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Parmesan überbacken	7	Pasta mit Kürbissauce, gebratenen Kürbiswürfel, Hirtenkäse und Rucola	1,7	Panierter Hirtenkäse auf Ofengemüse, Tomatenreis und Tzatziki	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. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW II: 10.03.-14.03.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti Bolognese (beef) with parmesan	1,7	Fishcake, peas & carrots, mashed potatoes and cream sauce	1,7	Pasta with chicken strips and fresh broccoli in a creamy sauce with roasted almonds and parmesan	1,3,7	Suckling pig roll roast (pork), green beans, boiled potatoes and gravy	1,7,10	Chicken chop suey with long grain rice	1,3,7
Falafel on tomato and paprika vegetables, spiced couscous and curry sauce	7,9	Allgäu cheese spaetzle with fried onions	7	Brussels sprout and potato casserole with parmesan gratin	1,7,9	Pasta with pumpkin sauce, roasted diced pumpkin, shepherd's cheese and rocket	1,3,7	Breaded shepherd's cheese on oven vegetables, tomato rice and tzatziki	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 12: 17.03.-21.03.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Rostbratwürstchen Nürnberger Art mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und dunkle Sauce	7.9.10	Marinierte Hähnchenschenkel, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterschmand	∇	Hähnchen- Zucchini-Kartoffel-Auflauf	8.10	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack dazu Reis und Tomatensauce	∇	Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce, Brokkoli und Kochschinken in Streifen	1.3.7
Pikanter Nudelaufbau mit bunter Paprika, Mais, Peperoni und Mozzarella überbacken	1.∇	Vollkornspaghetti mit Avocado-Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan	1.∇	Champignon-Lauch-Ragout mit Serviettenknödel und Rotkohl	10	Veganes Tofu-Wokgemüse mit Mie-Nudeln und Kokossauce	-	Gemüseschnitzel, Rahmwirsing und Kartoffelpüree	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. Geschwärtz e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 12: 17.03.-21.03.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Nuremberg-style roast sausage with sauerkraut, mashed potatoes and dark sauce	1.7	Marinated chicken thighs, baked vegetables, roast potatoes and herb sour cream	1.7	Chicken, zucchini and potato casserole	1.3.7	Stuffed bell pepper with minced beef served with rice and tomato sauce	1.7.10	Gnocchi in cheese and cream sauce, broccoli and cooked ham in strips	1.3.7
Spicy pasta bake with colorful peppers, corn, pepperoni and mozzarella au gratin	1.7.10	Wholemeal spaghetti with avocado pesto, cherry tomatoes, pine nuts and parmesan	7	Mushroom and leek ragout with napkin dumplings and red cabbage	1.7.10	Vegan tofu wok vegetables with mie noodles and coconut sauce	1.3.7	Vegetable cutlet, creamed savoy cabbage and mashed potatoes	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 13: 24.03.-28.03.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	1.3.7	Gebratenes Fischfilet, Schwarzwurzeln in Zitronenrahm und Dill-Kartoffeln	4.7	Spätzle, Hähnchen-Champignon-Sauce, geschmorte Zwiebeln und Schnittlauch	1.3.7	Schweinegeschneitzertes mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	7	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Krautsalat, Kräuterbaguette	1.7
Gemüsefrikadelle, Kohlrabi in Rahm & Salzkartoffeln	1.3.7	Spirelli mit Gorgonzolasauce & Blattspinat	1.7	Bratreis mit knackigem Gemüse und Ei dazu Frühlingsrollen und Süss-Saure-Sauce	1.3.6.7.9.11	Pasta mit pikanter Tomatensauce, Soja-Bällchen und Parmesan	1.6.7	Cremiges Auberginencurry mit Kokosmilch und frischem Koriander dazu Langkornreis	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 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 13: 24.03.-28.03.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Ravioli filled with spicy beef filling in spicy tomato sauce served with parmesan	1.7	Fried fish fillet, salsify in lemon cream and dill potatoes	1.7	Spaetzle, chicken and mushroom sauce, braised onions and chives	1.3.7	Sliced pork with peppers and onions served with rice	1.7.10	Curry sausage with homemade curry sauce, coleslaw, herb baguette	1.3.7
Vegetable meatball, creamed kohlrabi and boiled potatoes	7.10	Spirelli with gorgonzola sauce and spinach leaves	7	Fried rice with crunchy vegetables and egg, served with spring rolls and sweet and sour sauce	1.7.10	Pasta with spicy tomato sauce, soy balls and parmesan	1.3.7	Creamy eggplant curry with coconut milk and fresh coriander, served with long grain rice	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