

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 14: 31.03.-04.04.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Nudelauflauf mit Paprika, Kirschtomaten, Porree und Hähnchenstreifen in Sahnesauce mit Mozzarella überbacken	1	Kasseler-Gulasch mit Paprika und Champignons dazu Kartoffeln	'	Gebratene Hähnchenbrust, Zucchini, Reis und Tomatensauce	'	Rotes Thai Curry (Curry mit Gemüse und Hühnchen, verfeinert mit roter Currypaste und Kokosmilch dazu Jasminreis)	'	Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Spätzle und Salatbeilage	-
Gnocchi mit mediterranem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce	'	Kichererbsencurry mit Süsskartoffeln dazu Basmatireis	'	Spaghetti mit Grünkernbolognese (vegan)	-	Sellerieschnitzel, Erbsen, Salzkartoffeln und Rahmsauce	1,37	Pasta in einer cremigen Rote-Bete-Sauce, würzigem Feta, frischem Ruccola und Walnüssen	1,70

## 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 14: 31.03.-04.04.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pasta bake with peppers, cherry tomatoes, leek and chicken strips in a cream sauce topped with mozzarella	1	Pork goulash with peppers and mushrooms served with potatoes	'	Fried chicken breast, zucchini, rice and tomato sauce	'	Red Thai curry (curry with vegetables and chicken, refined with red curry paste and coconut milk, served with jasmine rice)	'	Braised roast pork with onions, spaetzle and side salad	-
Gnocchi with Mediterranean vegetables and fruity tomato sauce	'	Chickpea curry with sweet potatoes and basmati rice	'	Spaghetti with green spelt bolognese (vegan)	-	celery escalope, peas, boiled potatoes and cream sauce	1,37	Pasta in a creamy beet sauce, spicy feta, fresh rocket and walnuts	1,7.00

#### 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 15: 07.04.-11.04.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Grillgemüse, Reis und Tomatensauce	1,7	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und Parmesan überbacken	1,7,9,10	Schupfnudeln-Hähnchen-Gemüse-Pfanne (grüner Spargel, Paprika, Karotten) dazu Kräuterquark	1,3,7	Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Mac and Cheese, Röstzwiebeln und Coleslaw	1,3,7,9	Enchiladas mit Pulled Pork BBQ, Mais und Frühlingslauch dazu einen Beilagensalat	1,9,10
Bunte Maultaschen Pfanne mit Brokkoli, Kirschtomaten und Paprika in cremiger Frischkäsesauce	1,3,7	Vegetarisches Gyros, Tomatenreis, Weisskraut und Tzaziki dazu Fladenbrot	1,7	Quesadillas gefüllt mit Käse, Frühlingslauch und Paprikawürfel dazu Guacamole und Tomatensalat mit Koriander	1,7	Spaghetti mit frischem Spinat-Pesto, Kirschtomaten und Fetawürfel	1,3,7,8	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu, Paprika, Karotten, Brokkoli und Sesam dazu Basmatireis	9,11

## 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 15: 07.04.-11.04.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Roasted Chicken breast with tomato mozzarella au gratin, grilled vegetables, rice and tomatosauce	√	Lasagne Bolognese with minced beef and parmesan au gratin	1,7,9,10	Schupfnudeln chicken and vegetable pan Vegetable pan (green asparagus, peppers, carrots) with herb quark	1,3,7	Crispy chicken schnitzel with mac and cheese, fried onions and coleslaw	1,3,7,9	Enchiladas with pulled pork BBQ, corn and spring onions served with a side salad	1,9,10
Colorful pasta pan with broccoli, cherry tomatoes and paprika in a creamy cream cheese sauce	1,3,7	Vegetarian yros, tomato rice, white cabbage and tzaziki served with pita bread	1,7	Quesadillas filled with cheese, with guacamole and tomato salad with coriander	1,7	Spaghetti with fresh spinach pesto, cherry tomatoes and feta cubes	1,3,7,9	Asian vegetable stir-fry with tofu, peppers, carrots, broccoli and sesame seeds served with basmati rice	9,11

## 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 16: 14.04.-18.04.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln	1,3,7	Fischfrikadelle, Kartoffelstampf, Gurkensalat und Remoulade	1,3,4,7,9,10	Chili con Carne (Rinderhackfleisch) mit Reis dazu Schmand und Jalapeno	∇	Rindfleisch-Tajine mit Kichererbsen orientalischer Art dazu Reis	1,∇	Karfreitag	1,∇
Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräutern der Provence	∇	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu wahlweise heisse Sauerkirschen oder Apfelmus	1,3,7	Makkaroni mit Tomaten-Sahnesauce, Kirschtomaten, Mozzarellabällchen und frischem Basilikum	1,∇	Süsskartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip	∇	Karfreitag	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. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

# M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 16: 14.04.-18.04.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Königsberger meatballs with caper sauce and boiled potatoes	1.3.7	Fish cakes, mashed potatoes, cucumber salad and tartar sauce	1.3.4.7.9.10	Chili con carne (minced beef) with rice served with sour cream and jalapeno	7	Beef tajine with chickpeas oriental style served with rice	1.7	Good Friday	1.7
Rustic potato pan with original Patros cheese, paprika, olives and Provenal herbs	7	Kaiserschmarrn with raisins and powdered sugar served with a choice of hot sour cherries or apple sauce	1.3.7	Macaroni with tomato cream sauce, cherry tomatoes, mozzarella balls and fresh basil	1.7	Sweet potato and vegetable pan with herb dip	7	Good Friday	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 17: 21.04.-25.04.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Ostermontag		Hühnerfrikasee mit Reis	1	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1, 2	"Falscher Hase" mit Erbsen und Möhren und Kartoffelstampf dazu Rahmsauce	1, 3, 7, 9, 10	Spaghetti mit Hähnchen-Blattspinat-Sauce	1, 2
Ostermontag		Spätzle Pilzpfanne mit buntem Gemüse und Kräuterschand	1, 3, 7	Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Kräuterrahm	1, 2	Pasta mit Soja-Lauch-Käse Sauce dazu Parmesan	1, 2	Back Camembert, Preiselbeeren, bunter Salat mit Grillgemüse dazu Kräuterbaguette	1, 2

## 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 17: 21.04.-25.04.2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Easter Monday		Chicken fricassee with rice	∇	Spaghetti Bolognese with parmesan	1,7	"False rabbit" with peas and carrots and mashed potatoes served with cream sauce	1,3,7,9,10	Spaghetti with chicken and spinach leaf sauce	1,7
Easter Monday		spaetzle mushroom pan with colorful vegetables and herb sauce	1,3,7	Gnocchi with roasted zucchini, peppers, cherry tomatoes and herb cream	1,7	Pasta with soy-leek-cheese sauce served with parmesan	1,7	Baked camembert, cranberries, colorful salad with grilled vegetables served with herb baguette	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