

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 30: 22.07.-26.07.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Knusprige Chickennuggets, Cole Slaw, Kartoffelecken und BBQ Sauce	1.37.0	Pasta mit Putenstreifen in Brokkoli-Zitronen-Sahnesauce	1.7	Hänchenbrust, Zucchini angebraten, Currysauce und Reis	1.0.0	Frische Bratwurst nach Salsiccia Art, bunter Avocado Salat, Maiskolben, Baguette und Kräuterbutter	1.0.7	Lauwarmer Zwiebelkuchen mit Salatbeilage	1.7
Blumekohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken	7	Back Camembert, Preiselbeeren, bunter Salat mit Grillgemüse dazu Kräuterbaguette	1.7	Rote Bete Medaillons, Röstkartoffeln, Meerrettich-Dip und Rucola-Salat	1.0.7.2	Pasta mit Soja-Lauch-Käse Sauce dazu Parmesan	1.7	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 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 30: 22.07.-26.07.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Crispy chicken nuggets, coleslaw, potato wedges and BBQ sauce	1.37.0	Pasta with turkey in broccoli-lemon-cream sauce	1.7	Chicken breast, fried zucchini, curry sauce and rice	1.0.0	Fresh salsiccia-style bratwurst, colorful avocado salad, corn on the cob, baguette and herb butter	1.0.7	Onion cake with salad	1.7
Cauliflower and potato casserole with cheese	7	Camembert, cranberries, mixed salad with grilled vegetables Herb baguette	1.7	Beetroot medallions, roast potatoes, horseradish dip and rocket salad	1.0.7.12	Pasta with soy-leek-cheese sauce with parmesan	1.7	Allgäu Cheese spaetzle 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

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 31: 29.07.-02.08.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Ofengemüse, Reis und Tomatensauce	√	Bohnen-Kartoffel-Pfanne mit Paprika und Würstchen dazu Kräuterquark	1,3,7	Bifteki, Krautsalat, Tomatenreis und Tzatziki	1,√	Gebratene Putenstreifen in Sahnesauce mit Champignons dazu Penne	1,√	Schweine-medallions mit Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen und Kroketten	√
Mexikanischer Nudelauflauf	1,√	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Kartoffeln und Sauce Hollandaise	1,3,7	Ofenkartoffel mit Blattspinat gefüllt und Käse überbacken, dazu Champignons in Knoblauchsauce und Salatmix	√	Quesadillas gefüllt mit Käse, Frühlingslauch und Paprikawürfel dazu Guacamole und Tomatensalat mit Koriander	1,√	Halloumi mit Auberginenkompott und Favabohnen in Tomatensauce	1,7,12

## 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 31: 29.07.-02.08.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken breast with tomato-mozzarella gratin, oven-baked vegetables, rice and tomato sauce	∇	Bean and potato pan with peppers and sausages served with herb quark	1,3,7	Bifteki, coleslaw, tomato rice and tzatziki	1,7	Fried turkey strips in cream sauce with mushrooms and Penne	1,7	Pork medallions with pepper cream sauce, green beans and croquettes	∇
Mexican pasta casserole	1,7	Vegetable schnitzel, cauliflower, potatoes and hollandaise sauce	1,3,7	Baked potato filled with leaf spinach and baked with cheese, served with mushrooms in garlic sauce and mixed salad	∇	Quesadillas filled with cheese, spring leeks and Paprika cubes with guacamole and Tomato salad with coriander	1,7	Halloumi with aubergine compote and fava beans in tomato sauce	1,7,12

## 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