

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 38: 16.09.-20.09.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Putengyros, Krautsalat, Reis und Tzatziki	√	Farfalle alá Carbonara	1.3.7	Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	1.3.7.9	Marinierte Putenbruststeaks, Maiskolben Ribs, halbe Ofenkartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter	7.9	Pasta mit Hähnchen-Blattspinat-Sauce	1.7
Pasta mit Kürbissauce, gebratenen Kürbiswürfeln, Hirtenkäse und Rucola	1.√	Orientalische Falafeln, gelber Basmatireis, Tomaten-Gurkensalat, Hummus und Joghurt-Minz-Dip	1.√	Gebackener Camembert, Preiselbeeren, Wildkräutersalat, bunte Trauben, Kürbiskerne und Kräuterbaguette	1.3.7.8	Sü kartoffel Gnocchi, geschmolzene Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Brokkoli und Tomatensugo	1.√	Vegetarische Bratwurst, Zwiebelsauce, grüne Bohnen und Kartoffelpüree	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 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 38: 16.09.-20.09.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Turkey Gyros, Coleslaw, Rice and Tzatziki	∇	Farfalle alá Carbonara	1.3.7	Köttbullar in cream sauce with peas and potatoes	1.3.7.9	Marinated turkey breast steaks, corn on the cob ribs, half baked potatoes, herb quark and herb butter	7.9	Pasta with chicken and spinach sauce	1.7
Pasta with Pumpkin sauce, fried pumpkin cubes, shepherd's cheese and rocket	1.7	Oriental falafel, yellow basmati rice, tomato-cucumber salad, hummus and yogurt-mint dip	1.7	Baked Camembert, cranberries, wild herb salad, colorful grapes, pumpkin seeds and herb baguette	1.3.7.8	Sweet potato gnocchi, melted cherry tomatoes, mozzarella balls, broccoli and tomato sugo	1.7	Vegetarian bratwurst, onion sauce, green beans and mashed potatoes	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 39: 23.09.-27.09.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1.7	Leberkäse, Kartoffelsalat, Brezel und süßer Senf	1.7.10	Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, gebratene Zucchini, Reis und Tomatensauce	7	Fischfilet gebraten, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterdip	1.4.7	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Cole Slaw und Kräuterbaguette	1.7
Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	1.7	Gemüsemaul-taschen auf Blattspinat mit Frischkäsesauce	1.3.7.9	Veganes Tofu-Wokgemüse mit Mie-Nudeln und Kokossauce	-	Kichererbsen-curry mit Langkornreis	1	Spätzle-Spinatauflauf mit Käsesauce	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 39: 23.09.-27.09.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti Bolognese with Parmesan	1.7	Leberkäse, potato salad, pretzel and sweet mustard	1.7.10	Fried chicken breast topped with tomato mozzarella, fried zucchini, rice and tomato sauce	7	Fried fish fillet, oven-baked vegetables, roasted potatoes and herb dip	1.7.7	Currywurst with homemade curry sauce, cole slaw and herb baguette	1.7
Cauliflower cheese medallions, buttered vegetables and mashed potatoes	1.7	Vegetable ravioli on leaf spinach with cream cheese sauce	1.3.7.9	Vegan tofu wok vegetables with Mie noodles and coconut sauce	-	Chickpea curry with long grain rice	,	Spaetzle spinach casserole with cheese sauce	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