

# SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 49: 02.12.-06.12.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchen Chop Suey mit Langkornreis	1.6.9.11	Knusprige Hähnchenkeule, Rotkohl, Serviettenknödel und Bratensauce	1.3.7	Bratreis mit Hähnchen dazu Süss-Saure-Sauce	1.3.6.7.8.9.11	Rindergulasch mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und frischer Petersilie, dazu Nudeln	1.7	Fischfilet gebraten, Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Senfsauce	1.7.10
Spätzle-Spinatauflauf mit Käsesauce	1.3.7	Pasta mit pikanter Tomatensauce, Soja-Bällchen und Parmesan	1.6.7	Ofenkartoffel, gebratene Champignons, Knoblauchsauce, bunter Salat & Kräuterbaguette	1.7	Knusper-Gemüse-Frikadelle, Brokkoli, Kartoffelstampf und Kräutersauce	1.7.9	Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote Beete	3.7.10

## 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 49: 02.12. - 06.12.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chicken chop suey with long grain rice	1.6.9.11	Crispy chicken leg, red cabbage, napkin dumplings and gravy	1.3.7	Fried rice with chicken with sweet and sour sauce	1.3.6.7.8.9.11	Beef goulash with onions, mushrooms, peppers and fresh parsley, served with noodles	1.7	Fried fish fillet, creamed savoy cabbage, boiled potatoes and mustard sauce	1.7.10
Spaetzle spinach casserole with cheese sauce	1.3.7	Pasta with spicy tomato sauce, soy balls and parmesan	1.6.7	Baked potato, fried mushrooms, garlic sauce, colorful salad and herb baguette	1.7	Crispy vegetable meatball, broccoli, mashed potatoes and herb sauce	1.7.9	Mustard celebration with boiled potatoes and beetroot	3.7.10

## 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 50: 09.12.-13.12.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spitzkohl-Kartoffel-Hack-Auflauf	✓	Holsteiner Rübenmus mit Kassler und Senf dazu einen Beilagensalat	0,10	Spaghetti mit würziger Hähnchen-Paprika-Tomatensauce und Mozzarella	1,7	Rinderfrikadelle hausgemacht, grüne Bohnen, Kartoffelpüree und Rahmsauce	1,37	Hänchenbrust, Zucchini angebraten, Currysauce und Reis	1,08
Gemüsestäbchen, Romanesco-Röschen, kleine Kartoffeln und Rahmsauce	1,370	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	1,37	Spinatknödel mit Parmesan dazu Pilzragout	1,37	Pasta mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Kirschtomaten, Parmesan und gehobelten Mandeln	1,7	Enchiladas mit Chili sin Carne gefüllt und Käse überbacken dazu Creme Fraiche und frischen Frühlingslauch	1,07

## 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 50: 09.12.-13.12.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Pointed cabbage and potato minced casserole	√	Holstein beet puree with smoked pork and mustard and a side salad	0.10	Spaghetti with spicy chicken, pepper, tomato sauce and mozzarella	1.7	Homemade beef patty, green beans, mashed potatoes and cream sauce	1.3.7	Chicken breast, fried zucchini, curry sauce and rice	1.0.0
Vegetable sticks, Romanesco florets, small potatoes and cream sauce	1.3.7.9	Vegetable lasagna gratinated with mozzarella	1.3.7	Spinach dumplings with parmesan and mushroom ragout	1.3.7	Pasta with broccoli cream sauce, cherry tomatoes, parmesan and sliced almonds	1.7	Enchiladas filled with chili sin carne and gratinated with cheese, served with crème fraîche and fresh spring leeks	1.0.7

#### 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