

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 51: 16.12.-20.12.2024

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	1.7	Hirschragout, Rotkohl und Serviettenknödel	1.8	Hähnchen-Brokkoli-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken	1.7	Schweinenacken gefüllt mit Brokkoli und Mett, grüne Bohnen, Salzkartoffeln und Bratensauce	0.10	Fischfilet gebraten, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuter dip	1.17
Vegetarisches Panang Curry mit frischer Paprika, Zuccheschoten, Zucchini und Sprossen dazu Reis und Koriander	1.00	Falafelbällchen, Taboulé, gegrillte Aubergine, Joghurt-Minz-Dip und Hummus	1.7	Veganer Braten aus Erbsenprotein, Rosenkohl, Kartoffelklösse und dunkle sauce	1	Gnocchi und Spinat in Weissweinsahne-Sauce dazu Parmesan	1.7	Quesadillas gefüllt mit Käse, Frühlingslauch und Paprikawürfeln dazu Guacamole und Tomatensalat mit Koriander	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 50: 16.12. - 20.12.2024

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Spaghetti Bolognese with Parmesan	1,7	Venison ragout, red cabbage and napkin dumplings	1,9	Chicken and broccoli pasta casserole topped with mozzarella	1,7	Pork neck stuffed with broccoli and meat, green beans, boiled potatoes and gravy	1,0	Fried fish fillet, oven-baked vegetables, roasted potatoes and herb dip	1,4,7
Vegetarian Panang curry with fresh peppers, snow peas, zucchini and sprouts with rice and coriander	1,6,8	Falafel balls, tabbouleh, grilled eggplant, yogurt-mint dip and hummus	1,7	Vegan roast made from pea protein, Brussels sprouts, potato dumplings and dark sauces	1	Gnocchi and spinach in white wine cream sauce with parmesan	1,7	Quesadillas filled with cheese, spring onion and diced peppers with guacamole and tomato salad with coriander	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 I: 30.12.-03.01.2025

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Betriebsferien		Betriebsferien		Betriebsferien		Hühnerfrikassee mit Reis	√	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Cole Slaw und Kräuterbaguette	√
Betriebsferien		Betriebsferien		Betriebsferien		Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	√	Pasta mit pikanter Tomatensauce, Soja-Bällchen und Parmesan	1,6,7

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 I: 30.12.-03.01.2025

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Company holidays	Company holidays	Company holidays	Chicken fricassee with rice	Currywurst with homemade curry sauce, cole slaw and herb baguette
Company holidays	Company holidays	Company holidays	Rustic potato pan with original Patros cheese, peppers, olives and herbs from Provence	Pasta with spicy tomato sauce, soy balls and parmesan

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