

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 41: 11.10.-15.10.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Buttermöhren und Kartoffeln	1.7.0	Hühnerfrikassee mit Reis	∨	Bratfisch (Barramundifilet) mit Dill-Béchamel-Kartoffeln und Gurkensalat	4.7	Deftiger Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen und Baguette	1.7	Kartoffel- Hackfleisch- Porree Auflauf (Rind)	3.7.9.10
Kichererbsencurry mit Duftreis	6.8	Brokkoli Bratlinge, Salzkartoffeln und Champignonfrischkäsesauce	1.3.7.10	Kürbis-Steckrüben Curry mit Reis	∨	Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bouillon-Gemüse	1.3.7	Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken	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. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff

M E N U

WEEK BY WEEK. FRESH CUISINE

CW 40: 04.10.-08.10.2021

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Bratwurst (veal) with gravy, buttered carrots and potatoes	1,7,9	Chicken fricassee with rice	∇	Fried fish (Barramundi) with mit Dill-Béchamel-potatoes and cucumber salad	1,7	Solid potato stew with Wiener (pork) and baguette	1,7	Casserole with potatoes, minced meat (beef) and leek	3,7,9,10
Chick pea curry with fragrant rice	6,8	Broccoli burger with salt potatoes and mushroom-cream-sauce	1,3,7,10	Calabash-rutabaga-curry with rice	∇	Swabian pasta squares (Maultaschen) with melted onions and boillon vegetables	1,3,7	Vegetable Lasagne with mozzarella au gratin	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