

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 42: 18.10.-22.10.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Chili con Carne (Rind) mit Reis	1.7	Lachsfilet, geschmorter Kürbis und gebratene Kartoffelwürfel dazu Kräutersauce	4.7	Handgemachtes Cordon-Bleau mit Blumenkohl in Rahm und Herzoginkartoffeln	1.3.7	Gyros mit Schmorkohl, Reis und Tzatziki	∇	Hähnchen-nuggets mit fruchtiger Tomatensauce, Nudeln und frischem Basilikum	1.3.7
Pasta mit Frischkäse-Champignon-Sauce und Parmesan	1.8	Gemüsefrikadelle, Möhren in Rahm und Pastinaken-Kartoffelpürre	1.3.7	Aubergine gefüllt mit Couscous, Mandeln, Datteln und Minze dazu Joghurt und Granatapfelkerne	∇	Brokkoli mit Sauce Hollandaise, geröstetem Panko und Würfeln-Kartoffeln	1.3.7.10	Gnocchi mit Wirsing in Dijonsenf-Rahm	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 42: 18.10.-22.10.2021

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY	
Chili con Carne (beef) with rice	1,7	Salmon fillet, braised calabash and fried potato dices with herb sauce	4,7	Homemade Cordon-Bleau with cauliflower with cream sauce and potatoes	1,3,7	Gyros (pork/ beef) with braised cabbage, rice and zaziki	7	Chicken nuggets with fruity tomato sauce, pasta and fresh basil	1,3,7
Pasta with cream cheese-mushroom-sauce and Parmesan	1,3	Veggie burger with carrots and cream sauce, served with parsnip-potato mash	1,3,7	Filled Aubergine with couscous, almond, dates and yogurt, served with pomegranate seeds	7	Broccoli with sauce Hollandaise, roasted Panko and diced potatoes	1,3,7,10	Gnocchi with sa-voy cabbage and creamy Dijon-mustard-sauce	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