

Speiseplan KW: 08 vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 16.02.2026	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Spezial & Thunfisch	S,A,Z ,F,M, G,1,2 ,3	Vegetarische hausgemachte Pizza (Paprika, Gemüse, Feta & Co.)	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1	Vanillepudding	M,A,1
 Dienstag 17.02.2026	Hauptgang	Rahmgeschnetzeltes Jäger Art mit Waldpilzen und Butterspätzle	C,A,Z ,8,2,3 ,G,M	Rahmgeschnetzeltes aus Soja mit Waldpilzen und Butterspätzle	A,Z,G ,M,2, 3, So
	Nachspeise	Stracciatellaquark	M,A,1	Stracciatellaquark	M,A,1
 Mittwoch 18.02.2026	Hauptgang	Kräuterhackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Rahmkohlräbchen	S,A,Z ,8,G, M	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandelblättchen an Apfelmus	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 19.02.2026	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft an buntem Gemüserais	C,A,Z ,	Vegetarisch gefüllte Kartoffeltaschen auf buntem Schmandgemüse	A,Z,M ,G,2, So
	Nachspeise	Luftige Schokocreme	M,A,1	Luftige Schokocreme	M,A,1
 Freitag 20.02.2026	Hauptgang	Italienische Fischpfanne mit Gemüseeinalge und Nudelbeilage	F,A,Z ,G,M	Vollwertbratling mit Tomaten-/soße und Nudelnbeilage	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2
 Samstag 21.02.2026	Hauptgang	Deftige Suppe von grünen Bohnen und Kartoffeln mit Lammfleisch und Baguette	L,A,Z, G,	Vegetarische Suppe von grünen Bohnen und Kartoffeln an Baguette	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1
 Sonntag 22.02.2026	Hauptgang	Geflügel Cordon Bleu mit Bratensaft, Kroketten und feinen Erbsen	C,A,Z ,G	Überbackenes Gemüse- schnitzel an Kroketten und feinen Erbsen	A,Z,G M,
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.