

Speiseplan vom 09.02.2026 - 15.02.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 09.02.2026	Bohneneintopf Hausmacherart mit Rindfleisch ^{1,A,Aa} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Blumenkohl ^{Ga,G} Sauce Hollandaise ^{Ga,C,G} Salzkartoffeln ¹	Sondermenü
	295 kcal	454 kcal	0 kcal
Dienstag, 10.02.2026	Grützwurst mit ^{1,2,16} Sauerkraut Salzkartoffeln ¹ Kirschen Kompott ¹²	Grießbrei ^{A,Aa,Ga,G} Zimt und Zucker	Sondermenü
	658 kcal	535 kcal	0 kcal
Mittwoch, 11.02.2026	Jägerschnitzel ^{1,2,16,A,C,L} Tomatensauce ^{12,Ga,G,N} Nudeln ^{A,Aa}	Rotbarsch paniert ^{A,Aa,D} Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,G} Möhren Kartoffelstampf ^{1,Ga,G}	Sondermenü
	756 kcal	652 kcal	0 kcal
Donnerstag, 12.02.2026	Putengeschnetzeltes mit Paprika ^{12,A,Ga,G,K} Kräuterreis	Grünkohleintopf ^K Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Sondermenü
	439 kcal	128 kcal	0 kcal
Freitag, 13.02.2026	Bigosch mit Kartoffeln ^{1,2,16,Ga}	Fischstäbchen mit ^{A,Aa,D} Kartoffelstampf ^{1,Ga,G} Tomaten-Gurkensalat ^{2,N}	Sondermenü
	240 kcal	397 kcal	0 kcal
Samstag, 14.02.2026	Weißkrauteintopf mit Rinderhackfleisch ^{1,K} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Nudeln ^{A,Aa} Paprikarahmsoße ^{6,Ga,G}	
	292 kcal	562 kcal	
Sonntag, 15.02.2026	Putenrollbraten ^K Bratensauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Möhren Salzkartoffeln ¹	gebratene Gemüsefrikadelle ^{A,Aa,K} Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,G} Salzkartoffeln ¹	
	495 kcal	418 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (A) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben