

Speiseplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 23.02.2026	Brühereis mit Hühnerfleisch und Karotten ^K Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{A,Aa,C,K} Curry Schmand ^{Ga,G} Rotkohlsalat ^{2,13,N}	Sondermenü
	377 kcal	803 kcal	0 kcal
Dienstag, 24.02.2026	Knusprige Hähnchenschenkel Bratensauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Kaisergemüse Salzkartoffeln ¹	Gemüse-Knusperschnitzel ^{A,Aa,K} Petersiliensauce ^{A,Aa,Ga,G} Salzkartoffeln ¹	Sondermenü
	950 kcal	539 kcal	0 kcal
Mittwoch, 25.02.2026	Nudeln ^{A,Aa} Gulasch vom Schwein und Rind ^{K,L}	Käsespätzle ^{A,Aa,Ga,C,G} Röstzwiebeln ^{A,Aa} Tomatensalat mit Zwiebel ^N	Sondermenü
	604 kcal	680 kcal	0 kcal
Donnerstag, 26.02.2026	Rotbarsch paniert ^{A,Aa,D} Remouladensauce ^{2,4,12,Ga,C,G,L} Bratkartoffeln Wintersalat mit Birne, Granatapfel und Chicoree	Milchreis ^{Ga,G} Zimt und Zucker Erdbeerkompott	Sondermenü
	791 kcal	630 kcal	0 kcal
Freitag, 27.02.2026	Chili con Carne Wildreis	Rührei ^{Ga,C,G} Rahmspinat ^{A,Aa,Ga,G} Salzkartoffeln ¹	Sondermenü
	478 kcal	428 kcal	0 kcal
Samstag, 28.02.2026	Lamm-Gemüse-Eintopf ^K Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Brokkoli-Schinken- Nudelaufbau ^{A,Aa,G,K} Tomatensauce ^{12,Ga,G,N}	
	265 kcal	573 kcal	
Sonntag, 01.03.2026	Sauerbraten ^{2,K,N} Bratensauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Apfelrotkohl ^{2,Ga,G,N} Kartoffelklöße ²	Ofenkartoffeln Sour Creme Dip ^{2,Ga,G,N} Mediterranes Pfannengemüse	
	501 kcal	506 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges 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 10mg/l, als SO₂ angegeben