


































































# Speiseplan




von Montag, 09.02.2026 KW 7  
bis Sonntag, 15.02.2026



## Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
3 Fleischklößchen  Tomatensoße  Bunte Nudeln  ,1,1a	Pfannenfrikadelle  ,1,10,1a,3 Soße zum Braten  Rotkohl  ,9,A,Su Kartoffelpüree  ,7,A,S	Currywurst geschn. in Currysoß  ,10,7,9 grüne Erbsen  Reis 	Bauernhack- fleischroulade  ,1,10,1a Soße zum Braten  Kaisergemüse  Salzkartoffeln 	Rostbratwurst  ,Ph Soße zum Braten  Sauerkraut mit Speck  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Soljanka  ,A,K,Ph	Kasslerkamm  ,A,K Soße zum Braten  Grüne Bohnen  Salzkartoffeln 
kcal: 437,4, Fett: 24,6 g, KH: 35,6 g, EW: 17,8 g	kcal: 487,9, Fett: 28,9 g, KH: 35,7 g, EW: 19,4 g	kcal: 513,0, Fett: 33,3 g, KH: 27,6 g, EW: 22,2 g	kcal: 372,9, Fett: 18,5 g, KH: 34,3 g, EW: 14,5 g	kcal: 349,3, Fett: 24,1 g, KH: 16,8 g, EW: 16,5 g	kcal: 224,0, Fett: 14,4 g, KH: 19,6 g, EW: 10,4 g	kcal: 141,2, Fett: 0,9 g, KH: 25,6 g, EW: 4,6 g
Grießbrei  ,1,1a,7 Kirschsoße 	Seelachs gebraten  ,1,1a,4,7 Kräutersoße  Möhrengemüse  Reis 	2 gekochte Eier  ,3 Senfsoße  ,10,7 Kaisergemüse  Salzkartoffeln 	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße  Kaisergemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Kräuterquark  ,7 Salzkartoffeln 	Omelett  ,3,7 Rahmspinat  ,6,7 Salzkartoffeln 	3 Königsberger Klopse  Kapernsoße  ,7 Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S
kcal: 407,7, Fett: 6,3 g, KH: 70,6 g, EW: 15,4 g	kcal: 248,2, Fett: 10,4 g, KH: 18,2 g, EW: 18,7 g	kcal: 358,4, Fett: 16,2 g, KH: 31,3 g, EW: 19,0 g	kcal: 221,3, Fett: 3,0 g, KH: 18,9 g, EW: 27,1 g	kcal: 377,8, Fett: 19,2 g, KH: 29,0 g, EW: 20,5 g	kcal: 312,9, Fett: 13,9 g, KH: 29,0 g, EW: 15,2 g	kcal: 441,5, Fett: 26,5 g, KH: 32,7 g, EW: 16,0 g
gelbes Gemüse- curry  ,10,8,8d,9 Gemüsereis 	Gemüsebolognese  ,6,9 Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Gemüseragout ungarische Art  ,10,9 Salzkartoffeln  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6	Mediterranes Tomatenragout   Gnocchi  ,1,1a Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6	Süßkartoffel- Gemüsepfanne  ,5,6 Möhrengemüse  Reis 	Linsentaler  ,1,1a,9 Kräutersoße  Brokkoli  Salzkartoffeln 	Gemüsefrikadellen  ,1,10,1a,9 Ital. Pfannen- gemüse  Vollkorn-Makkaroni  ,1,1a
kcal: 134,5, Fett: 3,3 g, KH: 22,9 g, EW: 2,6 g	kcal: 398,2, Fett: 6,6 g, KH: 67,6 g, EW: 15,0 g	kcal: 281,9, Fett: 8,0 g, KH: 35,2 g, EW: 15,0 g	kcal: 564,4, Fett: 17,2 g, KH: 70,5 g, EW: 26,4 g	kcal: 276,5, Fett: 12,9 g, KH: 29,3 g, EW: 7,2 g	kcal: 392,4, Fett: 14,7 g, KH: 49,3 g, EW: 12,5 g	kcal: 383,3, Fett: 8,7 g, KH: 58,1 g, EW: 12,6 g

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

**Legende:**  = Icon Vegetarisch  = Icon Vegan,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 1a = Weizen, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)