



















































Speiseplan




von Montag, 16.02.2026 KW 8
bis Sonntag, 22.02.2026



Pürierte Kost

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
2 Seefisch passiert 10,3,4,7 DYS Soße Hell  ⁶ Pass.Gartengemüse 3,7 Pass.Reisschnitte ^{3,7}	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Pass.Blumenkohl ^{3,7} Kartoffelpüree  ^{7,A,S}	Pass.Kasslerbraten  ^{3,7,A,K,Ph} DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Kürbis ^{3,7} Kartoffelpüree  ^{7,A,S}	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Gartengemüse 3,7 Pass.Reisschnitte ^{3,7}	Pass.Putenbraten  ^{3,7,Ph} DYS Tomatensoße  Pass.Nudeln ^{1,1a,3,7}	Pass.Kalbsbraten ^{3,7,Ph} DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Brokkoli ^{3,7} Kartoffelpüree  ^{7,A,S}	Pass.Schweinebraten  ^{3,7,Ph} DYS Senfsoße ¹⁰ Pass.Blumenkohl ^{3,7} Kartoffelpüree  ^{7,A,S}
kcal: 410,3, Fett: 26,1 g, KH: 28,3 g, EW: 13,4 g	kcal: 472,7, Fett: 31,3 g, KH: 28,0 g, EW: 15,5 g	kcal: 351,2, Fett: 17,5 g, KH: 31,7 g, EW: 14,2 g	kcal: 464,4, Fett: 28,0 g, KH: 29,7 g, EW: 19,3 g	kcal: 533,8, Fett: 37,2 g, KH: 29,4 g, EW: 16,3 g	kcal: 401,6, Fett: 23,2 g, KH: 30,0 g, EW: 15,1 g	kcal: 431,9, Fett: 26,8 g, KH: 27,5 g, EW: 16,1 g
2 Seefisch passiert 10,3,4,7 DYS Soße Hell  ⁶ Brokkoli  Salzkartoffeln 	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Pass.Kasslerbraten  ^{3,7,A,K,Ph} DYS Soße Dunkel ⁶ Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Rahmspinat  ^{6,7} Salzkartoffeln 	Pass.Putenbraten  ^{3,7,Ph} DYS Tomatensoße  Bunte Nudeln  ^{1,1a}	Pass.Kalbsbraten ^{3,7,Ph} DYS Soße Dunkel ⁶ Brokkoli  Salzkartoffeln 	Pass.Schweinebraten  ^{3,7,Ph} DYS Senfsoße ¹⁰ Brokkoli  Kartoffelpüree  ^{7,A,S}
kcal: 354,6, Fett: 17,2 g, KH: 34,3 g, EW: 12,7 g	kcal: 489,3, Fett: 28,4 g, KH: 40,3 g, EW: 13,0 g	kcal: 359,7, Fett: 14,9 g, KH: 41,1 g, EW: 11,1 g	kcal: 447,7, Fett: 22,7 g, KH: 38,0 g, EW: 18,2 g	kcal: 509,0, Fett: 27,3 g, KH: 44,4 g, EW: 17,7 g	kcal: 403,3, Fett: 20,5 g, KH: 36,3 g, EW: 15,1 g	kcal: 416,6, Fett: 25,5 g, KH: 25,6 g, EW: 16,5 g
Grießbrei  ^{1,1a,7} Kirschsoße 	Pfannenfrikadelle  ^{1,10,1a,3} Soße zum Braten  Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ^{7,A,S}	Gemüseragout ungarische Art  ^{10,9} Salzkartoffeln 	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße  Kaisergemüse  Kartoffelpüree  ^{7,A,S}	Rostbratwurst  ^{Ph} Soße zum Braten  Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ^{7,A,S}	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: 502,4, Fett: 28,1 g, KH: 39,7 g, EW: 19,1 g	kcal: 184,7, Fett: 1,6 g, KH: 34,9 g, EW: 5,8 g	kcal: 221,3, Fett: 3,0 g, KH: 18,9 g, EW: 27,1 g	kcal: 392,2, Fett: 22,2 g, KH: 29,5 g, EW: 16,1 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

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, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyd/Sulfite