



# Speiseplan

von Montag, 23.02.2026 KW 9  
bis Sonntag, 01.03.2026



## Pürierte Kost

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
2 Seefisch passiert 10,3,4,7  DYS Soße Hell <sup>6</sup> Pass.Gartengemüse 3,7  Pass.Reisschnitte <sup>3,7</sup>	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph  DYS Senfsoße <sup>10</sup> Pass.Blumenkohl <sup>3,7</sup> Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Pass.Kasslerbraten 3,7,A,K,Ph  DYS Soße Dunkel <sup>6</sup> Pass.Kürbis <sup>3,7</sup> Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph  DYS Soße Dunkel <sup>6</sup> Pass.Gartengemüse 3,7  Pass.Reisschnitte <sup>3,7</sup>	Pass.Putenbraten 3,7,Ph  DYS Tomatensoße Pass.Nudeln <sup>1,1a,3,7</sup>	Pass.Kalbsbraten <sup>3,7,Ph</sup> DYS Soße Dunkel <sup>6</sup> Pass.Brokkoli <sup>3,7</sup> Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Pass.Schweinebraten <sup>3,7,Ph</sup>  DYS Senfsoße <sup>10</sup> Pass.Möhren <sup>3,7</sup> Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>
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: 445,9, Fett: 26,6 g, KH: 31,9 g, EW: 16,5 g
2 Seefisch passiert 10,3,4,7  DYS Soße Hell <sup>6</sup> Rahmspinat <sup>6,7</sup> Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph  DYS Senfsoße <sup>10</sup> Brokkoli Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Pass.Kasslerbraten 3,7,A,K,Ph  DYS Soße Dunkel <sup>6</sup> Möhrengemüse Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph  DYS Soße Dunkel <sup>6</sup> Möhrengemüse Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Pass.Putenbraten 3,7,Ph  DYS Tomatensoße Pass.Nudeln <sup>1,1a,3,7</sup>	Milchreis mit Zucker und Zimt <sup>7</sup> Apfelmark <sup>A</sup>	Pass.Schweinebraten <sup>3,7,Ph</sup>  bunte Karottenscheiben Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>
kcal: 364,5, Fett: 21,9 g, KH: 27,9 g, EW: 11,6 g	kcal: 457,4, Fett: 30,0 g, KH: 26,1 g, EW: 15,9 g	kcal: 330,6, Fett: 16,0 g, KH: 32,5 g, EW: 10,4 g	kcal: 382,4, Fett: 19,6 g, KH: 32,8 g, EW: 14,2 g	kcal: 533,8, Fett: 37,2 g, KH: 29,4 g, EW: 16,3 g	kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g	kcal: 254,4, Fett: 12,5 g, KH: 19,8 g, EW: 11,8 g
MSC Seelachsfilet 1,1a,4,7  Kräutersoße Brokkoli Vollkornreis	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße Blumenkohl Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Gemüsefrikadellen 1,10,1a,9  Kräutersoße Möhrengemüse Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Gnocchi - Tomatenpfanne 1,1a,7  Tomatensoße	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Milchreis mit Zucker und Zimt <sup>7</sup> Apfelmark <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Hühnerfrikassee <sup>7,S</sup> bunte Karottenscheiben Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>
kcal: 468,1, Fett: 13,5 g, KH: 57,1 g, EW: 28,5 g	kcal: 229,2, Fett: 4,8 g, KH: 17,6 g, EW: 26,8 g	kcal: 188,4, Fett: 6,9 g, KH: 26,8 g, EW: 2,5 g	kcal: 368,9, Fett: 8,7 g, KH: 62,0 g, EW: 9,9 g	kcal: 294,1, Fett: 11,6 g, KH: 29,4 g, EW: 15,6 g	kcal: 548,2, Fett: 9,5 g, KH: 100,3 g, EW: 13,4 g	kcal: 209,2, Fett: 8,0 g, KH: 25,6 g, EW: 4,9 g

## Teilpürierte Kost

## Adaptierte weiche Kost

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