



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 16.02.2026	Gabelspaghetti _{e,w,w1} Rinderrahmgulasch ₁ Aprikosenjoghurt _{25,1}	gebackene Kartoffelpuffer _{e,w,w1} ,mit Apfelmus ₃ Zucker Portion	
Dienstag 17.02.2026	Möhreneintopf mit Rindfleisch _d Mangomus	gebratener Blumenkohl _{e,w,w1} ,Kartoffelpüree ₁ Mangomus	
Mittwoch 18.02.2026	paniertes Hähnchenschnitzel _{7,w,w1} ,Bratensoße _{w,w1} ,Mischgemüse ₁ ,Salzkartoffeln _{1,1} Apfelkompott	Grießbrei _{1,w,w1} ,zerlassene Butter ₁ ,Zimtzucker Apfelmus ₃	
Donnerstag 19.02.2026	Gefüllte Paprika _{e,SuG,w,w1} ,Bratensoße Dampfreis Buttermilchdessert Limette-Zitrone ₁	gebackener Camembert _{1,w,w1} ,Kartoffelecken Preiselbeeren Buttermilchdessert Limette-Zitrone ₁	
Freitag 20.02.2026	Seelachs gedünstet ₁ ,Dill - Senfsoße _{1,d,1,p,w,w1} Broccoliröschen ,Salzkartoffeln _{1,1} Bohnensalat _{1,10,3,x}	Gefüllte Zucchini ₁ ,Petersilienkartoffeln _{1,1} Bohnensalat _{1,10,3,x}	
Samstag 21.02.2026	Weißkohleintopf mit Hackfleisch _{1,d,1,SuG} Sahnepudding ₁	Schwarzwurzelragout mit Pilzen _{1,10,3,d,1,w,w1,x} Salzkartoffeln _{1,1} Sahnepudding ₁	
Sonntag 22.02.2026	Rinderroulade "Hausfrauen Art" _{2,3,7,p} Apfelrotkohl _{25,3} ,Salzkartoffeln _{1,1} Mandarinenkompott	buntes Eierfrikassee _{1,d,e,1,w,w1} ,Kartoffelpüree ₁ Mandarinenkompott	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite