



Speiseplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü vegetarisch
Montag 16.02.2026	Rinderrahmgulasch ¹ mit Gabelspaghetti ^{e,w,w1} Aprikosenjoghurt ^{25,l}	Gebratener Wildlachs ^{f,w,w1} mit Kartoffelpüree ¹ und Gartengemüse Aprikosenjoghurt ^{25,l}	Gebackene Kartoffelpuffer ^{e,w,w1} mit Kräuterquark ¹ Aprikosenjoghurt ^{25,l}
Dienstag 17.02.2026	Möhreneintopf mit Rindfleisch ^d Mangomus	Geflügelleber in Balsamico ^{1,10,x} mit gebratenen Zwiebeln ^{1,l} und Kartoffelpüree ¹ Mangomus	Gebratener Blumenkohl ^{e,w,w1} mit Kartoffelpüree ¹ Mangomus
Mittwoch 18.02.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{7,w,w1} mit Salzkartoffeln, Mischgemüse ^{1,1,l} und Bratensoße ^{w,w1} Apfelkompott	Gekochter Tafelspitz ^d mit Meerrettichsoße _{1,10,3,d,l,w,w1,x} und Salzkartoffeln ^{1,l} Apfelkompott	Grießbrei ^{1,w,w1} mit zerlassener Butter ¹ und Zimt und Zucker Apfelmus ³
Donnerstag 19.02.2026	Gefüllte Paprika ^{e,SuG,w,w1} mit Bratensoße und Dampfreis Buttermilchdessert Limette-Zitrone ¹	Gebratene Blutwurst ^{2,3,SuG,w,w1} mit Sauerkraut _{2,3,SuG} und Kartoffelpüree ¹ Buttermilchdessert Limette-Zitrone ¹	Gebackener Camembert ^{1,w,w1} mit Kartoffelecken und Preiselbeeren Buttermilchdessert Limette-Zitrone ¹
Freitag 20.02.2026	Seelachs gedünstet ^f mit Dill - Senfsoße _{1,d,l,p,w,w1} , Broccoliröschen und Salzkartoffeln ^{1,l} Bohnensalat ^{1,10,3,x}	Schweinskopfsülze ^{2,3,7,d,p,SuG} mit Remoulade _{1,3,5,e,l,p,w,w1} Bratkartoffeln und Roter Beete ⁵ Bohnensalat ^{1,10,3,x}	Gefüllte Zucchini ¹ mit Petersilienkartoffeln ^{1,l} Bohnensalat ^{1,10,3,x}
Samstag 21.02.2026	Weißkohleintopf mit Hackfleisch ^{1,d,l,SuG} Sahnepudding ¹		Schwarzwurzelragout mit Pilzen ^{1,10,3,d,l,w,w1,x} und Salzkartoffeln ^{1,l} Sahnepudding ¹
Sonntag 22.02.2026	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{2,3,7,p} mit Apfelrotkohl ^{25,3} und Salzkartoffeln ^{1,l} Mandarinenkompott		Buntes Eierfrikassee ^{1,d,e,l,w,w1} mit Kartoffelpüree ¹ Mandarinenkompott

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmitteln, 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