

Speisenplan für die Woche vom 26.01.2026 – 30.01.2026

	<i>Montag</i> <i>26.01.2026</i>	<i>Dienstag</i> <i>27.01.2026</i>	<i>Mittwoch</i> <i>28.01.2026</i>	<i>Donnerstag</i> <i>29.01.2026</i>	<i>Freitag</i> <i>30.01.2026</i>
Menü	Buchstabensuppe (A,I) mit Geflügelbockwurst (1,4,6,7,8) und Volkornbrötchen (I,O) OBST	Valeseschnitzel (A,D,I,9) mit Salzkartoffeln und Erbsen und Möhren (D,I)	Hackbällchen (1,4,7,9,A,I) mit Käse-Sahnesoße (D) und Nudeln (I); Salat mit Joghurtdressing (D,L) DESSERT	Putengulasch mit Reis; Rohkost	Rührei (A) mit Kartoffelpüree (3,D) und Rahmspinat (D,I)
vege- tarische Alternative	Buchstabensuppe (A,I) mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,9) und Roggenbrötchen (I,O) OBST	s.o.	Gemüsebällchen (1,2,4,6,9,I) mit Käse-Sahnesoße (D) und Nudeln (I); Salat mit Joghurtdressing (D,L) DESSERT	Tofuwürfel-Gulasch (M) mit Reis; und Apfelmus (1,4,5)	s.o.

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

Zusatzstoffe: 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

Allergene: A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!

Speisenplan für die Woche vom 02.02.2026 – 06.02.2026

	<i>Montag</i> <i>02.02.2026</i>	<i>Dienstag</i> <i>03.02.2026</i>	<i>Mittwoch</i> <i>04.02.2026</i>	<i>Donnerstag</i> <i>05.02.2026</i>	<i>Freitag</i> <i>06.02.2026</i>
Menü	Hühnersuppe (E) mit Reis und Volkornbrötchen (I,O)	Nudeln (I) in Sahnesoße (D,I); bunter Salat mit Jogurtdressing (D,5)	Curryfrikadelle (1,4,6,7,9,A,I) mit Currysoße (1,5,6) auf Reis; Rohkost	Geflügel- bratwurst (1,4,7,9) mit Kartoffelpüree (3,D) und Mischgemüse in Rahm (D)	geb.Kabeljaufilet (A,I) mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln (3) und Gurkensalat (5)
	OBST		DESSERT		
vege- tarische Alternative	vegetarische Hühnersuppe (E) mit Reis und Volkornbrötchen (I,O)	s.o.	Gemüse- bällchen (A,D,I,9) mit Currysoße (1,5,6) auf Reis	vegetarische Bratwurst (1,2,4,6,9) mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing (D)	Valeseschnitzel (A,D,I,9) mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (3,D) und Gurkensalat (5)
	OBST		DESSERT		

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

Zusatzstoffe: 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

Allergene: A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!

Speisenplan für die Woche vom 09.02.2026 – 13.02.2026

	<i>Montag 09.02.2026</i>	<i>Dienstag 10.02.2026</i>	<i>Mittwoch 11.02.2026</i>	<i>Donnerstag 12.02.2026</i>	<i>Freitag 13.02.2026</i>
Menü	Möhrensuppe (D) mit Hackbällchen (1,4,7,9,A,I) und Vollkornbrötchen (I,O) OBST	Geflügel – Geschnetzeltes in Rahmsoße (D,I) mit Salzkartoffeln; Salat mit Cocktaildressing (5,D,I,L)	Farfalle (I) in Spinatsoße (D,I); Rohkost DESSERT	Reibekuchen (A,I) mit Apfelmus (1,3,4,5)	geb. Fischfilet vom Seelachs (A,I) mit Kartoffelpüree (3,D) und Gurkensalat (5)
vege- tarische Alternative	Möhrensuppe (D) mit Gemüsebällchen (1,6,A,E,I) und Vollkornbrötchen (I,O) OBST	vegetarische Geschnetzeltes (4,9,D,I) mit Salzkartoffeln; Salat mit Cocktaildressing (5,D,I,L)	s.o. DESSERT	s.o.	Gemüsebagel (A,E,I) mit Kartoffelpüree (3,D) und Gurkensalat (5)

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

Zusatzstoffe: 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

Allergene: A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide /Roggen

AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!

Speisenplan für die Woche vom 16.02.2026 – 20.02.2026

	Montag (Rosenmontag) 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
Menü	passierte Erbsensuppe (E) mit Geflügelbockwurst (1,4,6,7,8) und Vollkornbrötchen (I,O) OBST	Hähnchen-geschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzaziki, (D,5) Reis und Krautsalat (D)	Cevapcici mit brauner Soße; (D,E,I) Salzkartoffeln und Rohkost DESSERT	vegetarische Ravioli (I) mit Tomatensoße und Salat (5,D,L)	Fischfrikadelle (1,4,6,9) mit Rahmspinat (D,I) und Kartoffelpüree
vege- tarische Alternative	passierte Erbsensuppe (E) mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,9) und Vollkornbrötchen (I,O) OBST	vegetarisches Gyros (4,6,7,9) mit Tzaziki, (D,5) Reis und Krautsalat (D)	vegetarische Bagel; (A,E,I) Salzkartoffeln und Rohkost DESSERT	s.o.	Lauch-Gemüseschnitte (A,I,9) mit Rahmspinat (D,I) und Kartoffelpüree (3,D)

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

Zusatzstoffe: 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

Allergene: A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!

Speisenplan für die Woche vom 23.02.2026 – 27.02.2026

	<i>Montag</i> 23.02.2026	<i>Dienstag</i> 24.02.2026	<i>Mittwoch</i> 25.02.2026	<i>Donnerstag</i> 26.02.2026	<i>Freitag</i> 27.02.2026
Menü	Linsensuppe mit Bockwurst (1,4,6,7,8) Roggenbrötchen (I,O)	vegetarisches Schnitzel (D,I,9) mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (3,D)	Pasta (I) in Käse- Tomatensahnesoße (D) Salat mit Jogurtdressing (D,I,L)	braune Hackfleischsoße (D,I) mit Reis; Rohkost	gebackenes Fischfilet (A,I) mit Paprikarahmsoße, (D) Salzkartoffeln und Gurkensalat (5)
	OBST		DESSERT		
vege- tarische Alternative	Linsensuppe mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,7,9) Roggenbrötchen (I,O)	s.o.	s.o.	vegetarische Hackfleischsoße (1,4,9) auf Reis; Rohkost	Halloumi (D) mit Dilldip, (D,5) Salzkartoffeln und Gurkensalat (5)
	OBST		DESSERT		

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

Zusatzstoffe: 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

Allergene: A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!

Speisenplan für die Woche vom 02.03.2026 – 06.03.2026

	<i>Montag</i> <i>02.03.2026</i>	<i>Dienstag</i> <i>03.03.2026</i>	<i>Mittwoch</i> <i>04.03.2026</i>	<i>Donnerstag</i> <i>05.03.2026</i>	<i>Freitag</i> <i>06.03.2026</i>
Menü	Kartoffelrahmsuppe (E,D) mit Geflügelbockwurst (1,4,6,7,8,9) und Vollkornbrötchen (I,O) OBST	Currywurst (1,4,5,6,7,8,9) mit Reis und Salat (D)	Pasta (I) mit Bolognese; (E) Rohkost DESSERT	Kaiserschmarrn (A,D,I,5) mit Apfelmus (1,4,5)	Backfisch (A,I) mit Salzkartoffeln (I) und Salat mit Jogurtdressing (5,D,L)
vegetarische Alternative	Kartoffelrahmsuppe (E,D) mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,9) und Vollkornbrötchen (I,O) OBST	vegetarische Currywurst (1,4,6,9,I) mit Reis und Salat (D)	Pasta (I) mit vegetarischer Bolognese; (M,E) Rohkost DESSERT	s.o.	Gemüsebratling (A,I) mit Salzkartoffeln (I) und Salat mit Jogurtdressing (5,D,L)

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

Zusatzstoffe: 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

Allergene: A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!

