

KW	6	Suppe – Nachtisch	Vegetarisch Menü I / blauer Strich	Für den kleinen Hunger Menü II / silber Deckel	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost Menü III / roter Streifen	Kalt/Salat Menü 5 / Etikett	Übersicht/ Kennzeichnung Allergene:
Montag	02.02.2026	Suppe Dessert	Mexikanische Reispanne Grüner Salat (G)	Hähnchenbrustfilet natur in Champignonsoße AB Reis Grüner Salat G	Hühnerfrikassee In feiner Soße mit Champignons Karottengemüse und Langkornreis G	Züricher Schweine-Geschnetzeltes (AB) Jerelli AF Grüner Salat G	Italienische Salatplatte Blattsalat, Ruccola, Tomate, Mozzarella, Kräuterdressing Butter(B), Brötchen(A)	 <p>A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere / -erzeugnisse D: Fisch / -erzeugnisse E: Weichtiere / -erzeugnisse F: Eier / Eiererzeugnisse G: Senf / -erzeugnisse H: Sesamsamen / -erzeugnisse I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie / -erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind <u>Anmerkung/Zusatzstoffe:</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz</p>
Dienstag	03.02.2026	Suppe Dessert	Spaghetti A Carbonara (BF) Grüner Salat (G)	Geflügelfrikadelle AJG Bratensoße R/A Kohlrabi Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen Mit Frischkäse-Kräuterfüllung und, Rahmgemüse BE 3,8 A,B,J	2 Nürnberger Rostbratwürste SchR1+3 Sauerkraut (A) Kartoffelpüree (B)	Bunter Salat mit Chicken Nuggets(AI) Tomate, Gurke, 2/2 Eier Gartenkräuterdressing(G) Butter(B), Brötchen(A)	
Mittwoch	04.02.2026	Suppe Dessert	Gemüseschnitzel Paprikasoße (AB) Bunte Nudeln (AF) Grüner Salat (G)	Schweinebraten garniert Pusztaße, Jerelli Grüner Salat (G)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirsschen Pfirsichwürfel A1,C,G	Hähnchenfilet Milano paniert AB Tomatensoße Penne (A) Grüner Salat (G)	Knusprig gebackenes Fleischküchle (Sch/R/AF) mit versch. Salaten, Butter (B), 1 Brötchen (A)	<p>D: Fisch / -erzeugnisse E: Weichtiere / -erzeugnisse F: Eier / Eiererzeugnisse G: Senf / -erzeugnisse H: Sesamsamen / -erzeugnisse I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie / -erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind <u>Anmerkung/Zusatzstoffe:</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz</p>
Donnerstag	05.02.2026	Suppe Dessert	talienische Penne (A) Gemüsepfanne	Rotbarschfilet paniert ABF Kartoffelsalat Remouladensoße AFG5	Szegediner Gulasch Schweinefleisch in Soße Salzkartoffeln und Sauerkraut G,L	Geschnetzeltes Huhn mit Champignons und Lauchstreifen Kräutersoße AB Reis	Bunter salat mit Käse Schinkenstreifen (SCH/B) 6, Tomate, Ei, Garten-Kräuterdressing (G) Butter ein Brötchen (A)	
Freitag	06.02.2026	Suppe Dessert	Kaiserschmarrn (ABF) Apfelmus 5	Gaisburger Marsch mit Rindfleischeinlage AF	Schlemmerfiletschnitte „a la bordelaise“ Seelachs mit Kräutern Karotten, Salzkartoffeln BE:3,4 A1,D,G	Holzfällersteak SCH Bratensoße Sch/A Röstkartoffeln Grüner Salat G	Schwäbischer Wurstsalat (Sch/R 5,6) 2 Brötchen	<p>Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.</p> <p>Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.</p>
Samstag	07.02.2026	Suppe Dessert			Hühnerfrikassee In feiner Soße mit Champignons Karottengemüse und Langkornreis G	Asia Pfanne „süß sauer“ (A) mit Putenfleisch Wokgemüse und Woknuudeln (AF)		
Sonntag	08.02.2026	Suppe Dessert			Rinderleber „Berliner Art“ Zwiebelsoße, Apfel, Karotte, Kartoffelpüree BE3,9 A,B,J	Gemischter Braten (Sch/R/A) Spätzle (AF)		