

KW	7	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	09.02.2026	Suppe Dessert	Spätzle Pilzpfanne AF mit Brokkoli, Rahmsoße AB Grüner Salat G	Linsen A Spätzle AF 1 Paar Saiten (Sch/R 1+6)	Fränkische Bratwürstchen In Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,L	Putenrahm-Geschnetzeltes AB Jerelli AF Grüner Salat G	Käse (B) Salami (Sch/R) Nudelsalat AF3+5+6 2 Brötchen A	
Dienstag	10.02.2026	Suppe Dessert	Gemüsebolognese Spaghetti A Grüner Salat G	Schweineschnitzel Paniert A1 Kartoffelsalat	Klassische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1,C,G	Chili con Carne (A) Reis Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke 2/2 Eier (F), Dressing5, Butter, 1 Brötchen	
Mittwoch	11.02.2026	Suppe Dessert	Grießbrei (AB) mit Zucker und Zimt Kompott	Schweinebraten Mailänder Art A Tomatensoße Spaghetti A Grüner Salat G	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße A1,C,G	Geschnetzeltes Huhn mit Champignons und und Lauch streifen Kräutersoße (AB) Reis	Chicken Salat Gebr. Hähnchenbrustfilet Blattsalat, Tomate, Ei Frenchdressing 5 1 Brötchen A	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
Donnerstag	12.02.2026	Suppe Dessert	Gemüsefrikadellen (AF) Kräutersoße (AB) Reis Grüner Salat	Fleischküchle (Sch/R, AF), Bratensoße Spinat (A) Salzkartoffeln	Weiße Bohnen Eintopf mit Vorderschinken Zwiebeln, Möhren, Lauch Sellerie und Erbsen L	Schlemmerfischfilet „Bordolaise“ (ABD) Reis Grüner Salat (G)	Salat „Tiroler Art“ Eisbergsalat, Feldsalat Käse(B) u. Cabannosi (Sch/R) Tomate, Dressing (BG), Butter(B), 1 Brötchen(A)	
Freitag	13.02.2026	Suppe Dessert	Brokkoli Kartoffel Auflauf (AB) Grüner Salat (G)	Griechische Hirtenrolle (Sch/R ABF) Bratensoße (R/A) Schwenkkartoffeln Balkangemüse	Fischpfanne Seemann Fischfrikadelle paniert mit Gemüse, Kartoffeln in heller Soße A1,D,G	Tortellini AF mit Rindfleischfüllung In Käsesoße AB Grüner Salat G	Thunfisch-Salat(D) Blattsalat, Thunfisch, Paprika, Tomate, Gurke Joghurtdressing Butter(B), Brötchen(A)	Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren. Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
Samstag	14.02.2026	Suppe Dessert			Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut und Kartoffelpüree G	Geschnetzeltes Huhn mit Champignons und Lauchstreifen Kräutersoße AB Reis		
Sonntag	15.02.2026	Suppe Dessert			Feine Hähnchen Medaillons in heller Gemüsesoße dazu Langkorn Reis	Schweinelendchen in Waldpilzsoße (ABJ) Spätzle (AF)		