

KW	8	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	16.02.2026	Gemüse Suppe Gebäck ABF	Waldpilzgulasch (A) 2 Semmelknödel (A) Grüner Salat (G)	Spaghetti (A) „Bolognese“(BF) Grüner Salat (G)	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen L	Kräuter Steak (Sch) Bratensoße (R/A) Röstkartoffeln Grüner Salat (G)	Mexikanischer Salat Blattsalat,Mais,Kidney- Bohnen,Karotten,Papr. Kräuterdressing Butter(B),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 Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren. Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
Dienstag	17.02.2026	Champignoncreme-Suppe Schokopudding B	Makkaroni Kartoffel Auflauf (ABF) Grüner Salat (G)	Fleischkäse (Sch/R) Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Grüner Salat (G)	Hackbraten in Soße Steckrübenwürfel in heller Soße mit Petersilie,dazu Salzkartoffeln A1,C,G,L	Szegediner Schweinegulasch (A) Spätzle AF Grüner Salat G	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke 2/2 Eier (F), Dressing5,Butter, 1 Brötchen	
Mittwoch	18.02.2026	Kerbelcreme- suppe Fruchtjoghurt (B)	Rigatoni (AF) in Tomatensoße Napoli (AB) Grüner Salat	Rinderbraten (A) Bandnudeln (AF) Karottensalat	Schaschlikpfanne Schweinefleisch, Speck Zwiebeln, Paprika mit Langkornreis und Soße L	Pfannengyros Tsatziki (B) Butterreis Krautsalat	Blattsalat mit Schafskäse B Tomate, 2/2 Eier Joghurtdressing B Butter B, Brötchen A	
Donnerstag	19.02.2026	Lauchcremesuppe Wackelpudding	Milchreis B mit Früchten	Fischfilet paniert (A) Remouladen- Soße(AFG)5 Kartoffelsalat	Kirschenmichel süßer Brötchen Sauerkirsch- auflauf mit Zucker und Zimt A1,A3,C,G,H1	Tortellini AF mit Rindfleischfüllung In Käsesoße AB Grüner Salat G	Salat „Provencale“ Blattsalat, Friseesalat, Tomate, Speck (Sch/6) Gebr. Campignons, Balsamicod. Bu+Br.	
Freitag	20.02.2026	Tomatencremesuppe Obst	3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern (B) Butterbohnen	Erbseneintopf(J) 1 Paar Saiten (Sch1+6) 1 Brötchen (A)	Lachsfiletstücke mit Penne Nudeln, Blattspinat, Zucchini, Cherrytomaten A1,D,G	Hirschgulasch in Preiselbeerssoße Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Straßburger Wurstsalat (Sch/R5,6) 2 Brötchen (A)	
Samstag	21.02.2026	Suppe Dessert			Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Bechamelsoße und Petersilienkartoffeln A1,G	Fleischküchle (Sch/R, AF), Bratensoße Spinat (A) Salzkartoffeln		
Sonntag	22.02.2026	Suppe Dessert			Pilzragout Böhmische Art mit Serviettenknödeln A1,C,G,L	Geschnetzeltes Huhn mit Champignons und und Lauch streifen Kräutersoße (AB) Reis		