

# Speiseplan vom 02.02.2026 - 06.02.2026



	Klassisch & Meer 	Veggie	Dessert
Montag	Minestrone-Eintopf (Karotten, Sellerie, weiße Bohnen, Zucchini, Tomate, Gabelspaghetti) <sup>A1, I, 51</sup> 1 Scheibe Saatenbrot <sup>A1, A3, A4, A5, 51</sup>	vegane Tempeh-Bällchen "Quinoa" <sup>M</sup> Reis mediterranes Ofengemüse <sup>A1, 51, 1</sup>	Weintrauben hell
	314 kcal	361 kcal	35 kcal
Dienstag	Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce <sup>A1, 51, 7</sup> Salzkartoffeln Broccoli	Zwei gekochte Eier <sup>C</sup> Senfsauce <sup>30, A1, G, J, 51</sup> Salzkartoffeln Rote Bete Beilage <sup>4</sup>	Buttermilchdessert "Limette-Zitrone" <sup>G</sup>
	272 kcal	373 kcal	83 kcal
Mittwoch	Bremer Braunkohl <sup>A5, J, 51, S</sup> Hähnchen-Kohlwurst <sup>1, 2, 7, 14</sup> Salzkartoffeln	Spitzkohl- Kartoffeleintopf <sup>I</sup> 1 Scheibe Saatenbrot <sup>A1, A3, A4, A5, 51</sup>	Birne
	349 kcal	237 kcal	52 kcal
Donnerstag	Kürbis-Kichererbsenragout <sup>30, A1, F, G, I, 51, 1, 2, 7, 16</sup> Vollkornreis (BIO)	Eierpfannkuchen <sup>30, A1, C, G, 51</sup> Apfelkompott <sup>7</sup>	Bio-Naturjoghurt mit Aprikose <sup>30, G, 1, 7</sup>
	218 kcal	363 kcal	56 kcal
Freitag	Bunte Spirelli <sup>A1, 51, 1</sup> Sahnesoße mit Wildlachswürfel <sup>30, A1, D, G, 51</sup> Gurkensticks	paniertes Käseschnitzel <sup>A1, C, F, G, 51</sup> Kräutersauce <sup>30, A1, G, 51</sup> Püree <sup>G</sup> Broccoli	Apfel
	373 kcal	434 kcal	61 kcal

Die Menülinie "Gesund & Lecker" bietet Ihnen ein gesundheitsförderndes Angebot und ist mit folgendem Logo  gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten.