

Speiseplan vom 09.02.2026 - 13.02.2026



	Klassisch & Meer 	Veggie	Dessert
Montag	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Schälerbsen, Karotten, Sellerie & Lauch I, J, L, 7 1 Scheibe Saatenbrot A1, A3, A4, A5, 51	Schupfnudel-Gemüsepfanne A1, C, 51 Kräuterdipp 30, G	Weintrauben hell
	471 kcal	407 kcal	35 kcal
Dienstag	veget. Vollkornnudelauf mit Erbsen, Mais und Tomate 30, A1, C, G, 51, 7 Tomatensauce A1, 51	Gnocchi C Basilikumsauce mit bunter Paprika, Möhren, Zucchini und Brokkoli 30, A1, G, 51	Waldfruchtjoghurt 30, G
	357 kcal	275 kcal	77 kcal
Mittwoch	Gemüsepfanne (bunte Paprika, Karotten, Lauch) mit Hähnchenfiletstreifen Currysauce A1, F, G, 1, 2, 7, 16 Reis	Kartoffel-Karotten-Eintopf L, 7 1 Scheibe Saatenbrot A1, A3, A4, A5, 51	Apfel
	288 kcal	271 kcal	61 kcal
Donnerstag	gedünstetes Seelachsfilet D Dillsauce 30, A1, G, J, 51 Naturreis (BIO) Zucchini-Tomatengemüse	Vegetarischer Auflauf mit Kartoffelscheiben, Karotten, Zucchini und Pastinake 30, C, G Möhrensticks	Bio-Naturjoghurt mit Beerenfrüchte 30, G
	358 kcal	282 kcal	71 kcal
Freitag	Fischfrikadelle 30, A1, D, G, J, 51 Salzkartoffeln Blattspinat 30, A1, G, 51	Kaiserschmarrn 30, A1, C, G, 51 Pflaumenkompott	Birne
	297 kcal	608 kcal	0 kcal

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

Änderungen vorbehalten.