

SPEISEPLAN

16.02.2026 - 22.02.2026

KW 8	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 16.02.2026	<p>Nasi Goreng mit Putenfleisch und frischem Gemüse dazu einen bunten Salat 2/A/A1/F/G/I/J/K/L</p> <p>Schichtcreme mit Pfirsiche G</p> <p>583 kCal 89,8g KH 52,2g Zucker 10,8g Fett 5,2g ges. FS 29,3g EW 3,9g Salz</p>	<p>Linsenragout mit Blattspinat dazu Sesam-Kartoffelbällchen und Koriander-Dip 2/A/A1/A3/C/F/G/I/J/K/L</p> <p>Schichtcreme mit Pfirsiche G</p> <p>898 kCal 80,2g KH 20g Zucker 52,6g Fett 14,2g ges. FS 23,5g EW 5,4g Salz</p>
Dienstag 17.02.2026	<p>Kasseler mit Rahmsauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 2/3/8/17/A/G/I/J/L</p> <p>Eis A/A1/F/G/H/H1/J'</p> <p>598 kCal 64,4g KH 32g Zucker 20,7g Fett 12,6g ges. FS 36,3g EW 6,4g Salz</p>	<p>Kichererbsenpfannkuchen mit Wirsing und Walnußpesto 1/3/7/A/A1/A3/C/D/F/G/H/H3/H4/I/J/M/N'</p> <p>Eis A/A1/F/G/H/H1/J'</p> <p>1061 kCal 76g KH 34,9g Zucker 61,3g Fett 26,4g ges. FS 42,6g EW 11,9g Salz</p>
Mittwoch 18.02.2026	<p>Weißer Bohneneintopf mit Mettendchen 2/3/15/17/A/C/D/F/G/I/J'</p> <p>Weißer-Schoko-Mousse 3/A/C/G/H/H1/H2/H5/H8'</p> <p>982 kCal 42,7g KH 21,9g Zucker 68,6g Fett 33,5g ges. FS 44,5g EW 8g Salz</p>	<p>Falafel mit Joghurt-Gurkensauce dazu Taboulé (Couscous-Salat) 2/7/8/A/A1/A2/C/F/G/H/I/J/K/M'</p> <p>Weißer-Schoko-Mousse 3/A/C/G/H/H1/H2/H5/H8'</p> <p>727 kCal 66,9g KH 13,4g Zucker 41,2g Fett 19,5g ges. FS 18,9g EW 9,1g Salz</p>
Donnerstag 19.02.2026	<p>hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch dazu verschiedene Blattsalate 3/A/A1/A2/C/F/G/I/J/K'</p> <p>Vanillecreme A/A1/A2/A3/A4/C/G/H/H1/H2/H3/H8'</p> <p>611 kCal 65,4g KH 23,5g Zucker 24,3g Fett 13,7g ges. FS 31g EW 0,9g Salz</p>	<p>Gefüllte Tortillafleaden mit gebratenem Soja dazu Koriander-Dip und verschiedene Blattsalate 2/A/C/F/G/I/J/L</p> <p>Vanillecreme A/A1/A2/A3/A4/C/G/H/H1/H2/H3/H8'</p> <p>604 kCal 78,9g KH 25,1g Zucker 15,9g Fett 22,8g ges. FS 31g EW 3,5g Salz</p>
Freitag 20.02.2026	<p>gebratener Fisch mit Blattspinat in Sahnesauce dazu Petersilienkartoffeln und Dillsauce A/A1/A2/C/D/F/G/I/J/K'</p> <p>Käsekuchen A/A1/A1/A2/A3/A4/B/C/D/F/F/G/H/H1'</p> <p>763 kCal 82,4g KH 31,2g Zucker 32,4g Fett 16,3g ges. FS 33,5g EW 1,8g Salz</p>	<p>Gebackene Mozzarellascheiben mit Ajvar-Dip dazu Blattspinat mit Sahnesauce A/A1/A2/C/F/G/I/J/K</p> <p>Käsekuchen A/A1/A1/A2/A3/A4/B/C/D/F/F/G/H/H1'</p> <p>1111 kCal 93,1g KH 18,4g Zucker 59,4g Fett 38,5g ges. FS 48,4g EW 5,6g Salz</p>
Samstag 21.02.2026	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelgratin mit Lauch und einen Kopfsalat mit Buttermilchdressing A/C/E/G/H/H1/H2/H3/H7/K'</p> <p>Frischobst</p> <p>437 kCal 42,8g KH 12,5g Zucker 15,8g Fett 9,7g ges. FS 29,6g EW 2,7g Salz</p>	<p>Maultasche vegetarisch im Gemüsesud A/A1/A2/A3/A4/B/C/D/E/F/G/H/H1/H2/H3/H4/H5/H6/H7/H8/I/J/K/L'</p> <p>Frischobst</p> <p>248 kCal 31,6g KH 9,1g Zucker 6,7g Fett 11,1g ges. FS 15,2g EW 5,5g Salz</p>
Sonntag 22.02.2026	<p>Gulasch mit Paprika und Pilzen dazu Petersilienkartoffeln und Schwarzwurzelgemüse 1/3/A/A1/A2/F/G/I/K'</p> <p>Donuts 1/A/C/F/G/H'</p> <p>541 kCal 59,7g KH 17,8g Zucker 18,6g Fett 6,4g ges. FS 26,7g EW 2,7g Salz</p>	<p>Omelette mit gebratenen Pilzen dazu Kräutersoße und Kartoffelgratin A/C/G/I</p> <p>Donuts 1/A/C/F/G/H'</p> <p>1264 kCal 74,6g KH 28,9g Zucker 82,6g Fett 24,6g ges. FS 53,9g EW 7,9g Salz</p>

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 15 bestrahlt, 17 mit Nitrat/Nitritpökelsalz, A enthält glutenhaltiges Getreide, A1 enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 enthält Roggen, A3 enthält Gerste, A4 enthält Hafer, B enthält Krebstiere, C enthält Eier, D enthält Fisch, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse), H1 enthält Haselnüsse, H2 enthält Mandeln, H3 enthält Walnüsse, H4 enthält Cashewnüsse, H5 enthält Pekannüsse, H6 enthält Paranüsse, H7 enthält Macadamianüsse, H8 enthält Pistazien, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M enthält Lupine, N enthält Weichtiere/-erzeugnisse
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

SPEISEPLAN

16.02.-22.02.2026

Vollkost ohne Schwein

Montag Rosenmontag	Nasi Goreng mit Hühnchen und Gemüse, dazu einen bunten Salat	1/2/A/A1/F/G/I/J/K/L
	Schichtcreme mit Pfirsiche	G
	751 kCal 114,4g KH 67,2g Zucker 13,9g Fett 3,5g ges. FS 38,1g EW 4,4g Salz	
Dienstag	gebratenes Hähnchen mit Bohnengemüse und Bulgur	A/A1/C/F/G/H/I/J
	Eis	A/A1/E'/F'/G/H/L
	771 kCal 88,4g KH 49,7g Zucker 27,5g Fett 16,9g ges. FS 37,4g EW 14,3g Salz	
Mittwoch	Gemüseeeintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln	I
	Weiß-Schoko-Mousse	C/F/G
	1027 kCal 45,9g KH 22,5g Zucker 70,9g Fett 29,2g ges. FS 46,8g EW 8,8g Salz	
Donnerstag	hausgemachte Lasagne mit Blattsalaten	2/A/A1/C'/F'/G/I/J'/K'/L/M'
	Vanillecreme	1/G

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, A enthält glutenhaltiges Getreide, A1 enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A3 enthält Gerste, C enthält Eier, D enthält Fisch, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse), H1 enthält Haselnüsse, H2 enthält Mandeln, H3 enthält Walnüsse, H4 enthält Cashewnüsse, H7 enthält Macadamianüsse, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M enthält Lupine, N enthält Weichtiere/-erzeugnisse
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Telefonnummer Küche: 02864 8892 89

Änderungen vorbehalten