



## SPEISEPLAN

02.02.2026 - 08.02.2026

KW 6	Vollkost	Vegetarische Kost	
Montag 02.02.2026	Spaghetti Bolognese mit verschiedenen Blattsalaten  Stippmilch mit Himbeeren  766 kCal 75,8g KH 22,3g Zucker 34,7g Fett 18,6g ges. FS 34,1g EW 2,1g Salz	2/3/A/A1/G/I/J/L  Quinoa Bratling mit Sauce Hollandaise dazu Blattsalat mit Joghurtdressing  Stippmilch mit Himbeeren  835 kCal 86g KH 18,5g Zucker 39,8g Fett 38,8g ges. FS 28,6g EW 5,8g Salz	7/A/A1/A2/C/F/G/H/ H5/I/J/K'
Dienstag 03.02.2026	Buttermilch Hähnchen in süß-saurer Bratensauce dazu Mais mit Bohnen und Süsskartoffelstampf  Schoko-Vanillestrudel  726 kCal 115,1g KH 35,6g Zucker 15,6g Fett 8,8g ges. FS 28,3g EW 4,6g Salz	2/3/A/A1/F/G/I/J/L  gebackene Quetschkartoffeln mit Ofengemüse und Kräuterquark  Schoko-Vanillestrudel	A/G/I'
Mittwoch 04.02.2026	Linseneintopf mit Mettwursteinlage  Grießflammerie  625 kCal 50,9g KH 17,8g Zucker 29,4g Fett 13,2g ges. FS 36,4g EW 9g Salz	2/3/8/A/A1/A3/F/G/ I/J/L  Nudelaufau mit mediterranem Gemüse dazu Kräuterschmand und Gurkensalat  Grießflammerie	1/A/C/F/G/I/J
Donnerstag 05.02.2026	Burger mit Rindfleischpatty, Gurken und Käse dazu Pommes  Joghurtmousse mit Beerentopping  968 kCal 96,7g KH 21,2g Zucker 46,7g Fett 22,4g ges. FS 36,8g EW 3,3g Salz	1/2/3/9/A/A1/A3/C/F/ G/J/K'  G	1/3/9/A/A1/A3/C/F/G/ I/J/K'
Freitag 06.02.2026	Fischfilet paniert mit Möhren und Petersilienkartoffeln dazu Senfsauce  Tiramisu  822 kCal 96,1g KH 35g Zucker 33,5g Fett 19,5g ges. FS 30,1g EW 5,7g Salz	1/A/A1/D/G/I/J  A/C/F/G/H/I'	C/L  A/C/F/G/H/I'
Samstag 07.02.2026	Hausgemachte Frikadelle mit Kartoffel-Pilzragout  Frischobst  564 kCal 32,1g KH 9,8g Zucker 35,1g Fett 13,5g ges. FS 29,3g EW 4,3g Salz	9/A/A1/C/G/I/J	A/A1/G/L
Sonntag 08.02.2026	Schinkenbraten mit Rahmsauce dazu Buttergemüse und Kartoffelplätzchen  Eis  606 kCal 64,3g KH 15,3g Zucker 31,5g Fett 13,4g ges. FS 11,8g EW 2,9g Salz	3/G/J  A/A1/F/G/H/I/J'	A/A1/A2/A3/A4/C/ G/H/I/H2/H3/H8/ K'

## Zusatzstoffe &amp; Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel, A enthält glutenhaltiges Getreide, A1 enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 enthält Roggen, A3 enthält Gerste, A4 enthält Hafer, C enthält Eier, D enthält Fisch, 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, 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

02.02.-08.02.2026

## Vollkost

Montag	Spaghetti Bolognese mit Blattsalaten	3/A/A1/C'/F/G/I/J/L
	Stippmilch mit Himbeeren	G
Dienstag	840 kCal 96,7g KH 23,9g Zucker 31,7g Fett 17,1g ges. FS 37,4g EW 3,1g Salz	
	Buttermilch Hähnchen, süß-saure Bratensauce, Mais mit Bohnen und Süßkartoffelstampf	1/2/A/A1/F/G/I/K'/L
Mittwoch	Schoko-Vanillestrudel	1/8/A'/G
	703 kCal 104,1g KH 28,5g Zucker 16,2g Fett 3,5g ges. FS 32g EW 3,2g Salz	
Donnerstag	Nudelauflauf mit mediteranem Gemüse dazu Kräuterschmand und Gurkensalat	1/8/A/A1/C/F/G/I/J
	Grießflammerie	A/A1/G
	666 kCal 54,8g KH 12,7g Zucker 30,5g Fett 13,2g ges. FS 40,2g EW 10,6g Salz	
	Hamburger mit einem Rindfleischpatty, Saucen und Salat dazu Pommes	1/2/3/9/A1/C/F/G'/I/J/K
	Joghurtmousse mit Beerentopping	G
	969 kCal 55,2g KH 28,2g Zucker 49,5g Fett 23g ges. FS 35,1g EW 2,9g Salz	

**Zusatzstoffe & Allergene:**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel, 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), H4 enthält Cashewnüsse, H5 enthält Pekannüsse, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M enthält Lupine, N enthält Weichtiere/-erzeugnisse

<sup>1</sup> = Allergene können in Spuren enthalten sein

Telefonnummer Küche: 02864 8892 89

Änderungen vorbehalten