



06. Woche - 02.02. - 06.02.2026

Montag

Weißkohlentopf mit Vollkornbrot & Schokopudding (V) (uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 1390 kJ, 332 kcal

Dienstag

Gebratene Fischrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Soße & Erbsenreis (F) Obst (uw,aw,ae,af,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 2501 kJ, 598 kcal

Mittwoch

Gekochtes Ei in milder Senfsoße & Salzkartoffeln (V) Möhren-Apfel-Salat (3,uw,aw,ae,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 1278 kJ, 305 kcal

Donnerstag

Bratwurst vom Schwein mit Rahmsoße, Sauerkraut & Kartoffelpüree (S) (7,uw,aw,gb,am,bc,bm,ay)

Energie pro Portion: 2091 kJ, 501 kcal

Freitag

Farfalle mit fruchtiger Tomatensoße & Reibekäse (V) (uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 2290 kJ, 545 kcal

07. Woche - 09.02. - 13.02.2026

Montag

Geschnetzeltes von der Pute mit Möhren-Gemüse & Salzkartoffeln (G) (3,uw,aw,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 1203 kJ, 287 kcal

Dienstag

Gebackenes Möhrenschnitzel mit Petersiliensoße & Kartoffelpüree (V) Gurkensalat (3,uw,aw,ae,am,bc,as,au)

Energie pro Portion: 2337 kJ, 560 kcal

Mittwoch

Grießbrei mit Zucker & Zimt (V) Apfelmus (3,uw,aw,am)

Energie pro Portion: 1936 kJ, 460 kcal

Donnerstag

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Möhren, Sellerie & Lauch (S) Fruchtjoghurt (2,3,7,uw,aw,am,bc,S)

Energie pro Portion: 1532 kJ, 443 kcal

Freitag

Seelachsbolognese mit Tomaten & Gabelspaghetti (F) Obst (8,uw,aw,ae,af,bc)

Energie pro Portion: 4421kJ, 1053kcal

08. Woche - 16.02. - 20.02.2026

Montag

Königsberger Klops mit Kapernsoße & Salzkartoffeln (S,R) Rote Bete Salat (3,5,uw,aw,am,bc,au)

Energie pro Portion: 1149 kJ, 275 kcal

Dienstag

Blumenkohl-Käse-Stern mit brauner Kräutersoße & Kartoffelpüree (V) Karotten-Apfel-Salat (3,uw,aw,ae,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 1000 kJ, 240 kcal

Mittwoch

Bratwurstragout mit fruchtiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelbrei(S) Apfelmus (2,3,uw,aw,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 1458 kJ, 346 kcal

Donnerstag

Rührei mit Rahmspinat & Salzkartoffeln (V) (uw,aw,ae,am,bc)

Energie pro Portion: 1150 kJ, 275 kcal

Freitag

Muschelnudeln mit Kräuter-Käse-Soße (V) Obst (8,uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 4569kJ, 1090kcal

09. Woche - 23.02. - 27.02.2026

Montag

Salzkartoffeln mit Kräuterquark & Butter (V) Weißkraut-Paprika-Mais-Salat (am)

Energie pro Portion: 1550 kJ, 371 kcal

Dienstag

Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße, Rotkohlgemüse & Kartoffeln (F) (3,uw,aw,af,am,bc,bm,au)

Energie pro Portion: 1214 kJ, 290 kcal

Mittwoch

Gebackene Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Blumenkohl & Salzkartoffeln (G) (uw,aw,gb,am,bc)

Energie pro Portion: 1107 kJ, 264 kcal

Donnerstag

Milchreis mit Zucker & Zimt (V) Pflirsichkompott (am)

Energie pro Portion: 2008 kJ, 477 kcal

Freitag

Mediterrane Gemüsebolognese mit Zucchini, Paprika, Aubergine & Makkaroni (V) Gurkensalat (3,uw,aw,au)

Energie pro Portion: 1936 kJ, 462 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsmittel, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, 15 = mit Nitritpökelsalz, 23 = mit Knoblauch

Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw = enth. Weizen*, nr = enth. Roggen*, gb = enth. Gerste*, go = enth. Hafer*, gs = enth. Dinkel*, gk = enth. Kamut*, ax = enth. Hybridstämme*, ac = enth. Krebstiere*, ae = enth. Eier*, af = enth. Fische*, ap = enth. Erdnüsse*, ay = enth. Sojabohnen*, am = enth. Milch*, an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa = enth. Mandeln*, sh = enth. Haselnüsse*, sw = enth. Walnüsse*, sc = enth. Kaschunüsse*, sp = enth. Pecannüsse*, sr = enth. Paranüsse*, st = enth. Pistazien*, sm = enth. Macadamianüsse*, sq = enth. Queenslandnüsse*, bc = enth. Sellerie*, bm = enth. Senf*, as = enth. Sesam*, au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, nl = enth. Lupinen*, um = enth. Weichtiere* | *und daraus gewonnene Erzeugnisse