





































Speiseplan

Woche 23.02.2026 bis 01.03.2026

Namen

2026	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 23.02	7411 Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln 37  A1 G L <input type="checkbox"/>	4805 Vegetarischer Gemüseeeintopf mit Karotten, Romanesco, Sellerie und Grießklößchen BE 2,1  A1 C L <input type="checkbox"/>	4229 Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3  A1 C G L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Di 24.02	7202 Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln 37  L <input type="checkbox"/>	8024 Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4502 Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE 3,8  C G L <input type="checkbox"/>	1218 Kartoffel-Suppe BE 1,2  G <input type="checkbox"/>
Mi 25.02	8566 Hähnchenbrust "Caprese" in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln  A1 G L <input type="checkbox"/>	7916 Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße  A1 C G <input type="checkbox"/>	4727 Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten BE 3,9  A1 D G <input type="checkbox"/>	496 Köstliche Festtagsuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen.  A1 C <input type="checkbox"/>
Do 26.02	7501 Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln  A1 G <input type="checkbox"/>	4922 Grießbrei mit Mandarinen BE 3,9  A1 C G <input type="checkbox"/>	4523 Hähnchenbrustfilet "Delice" in winterlicher Soße mit Apfelwürfeln und Broccoli, dazu Kartoffel-Selleriestampf BE 3,7  G L <input type="checkbox"/>	476 Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse .  G <input type="checkbox"/>
Fr 27.02	7212 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln  A1 C <input type="checkbox"/>	7614 Klassische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  A1 C G <input type="checkbox"/>	4710 Wildlachs in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse BE 3,8  D G <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.  A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 28.02	7431 Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse, bunte Nudeln  A1 C G L <input type="checkbox"/>	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott  A1 C G <input type="checkbox"/>	4810 Gemüseeeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4  L <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.  G <input type="checkbox"/>
So 01.03	7314 Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln  A1 G L <input type="checkbox"/>	4661 Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln BE 3,1  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4536 Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE 4,4  A1 G L <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose;  enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/ enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Natriumpökelsalz; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln