

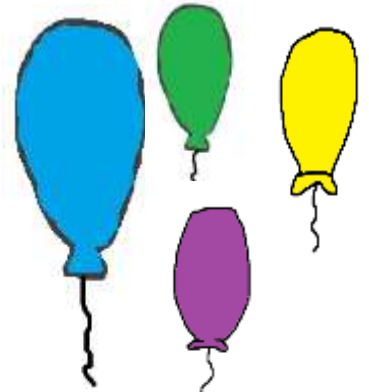
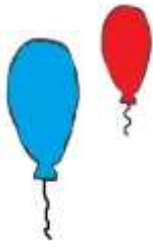


Speiseplan

02. bis 05.02.2026





	Menü		vegetarisches Menü	
Montag	Ferien			
Dienstag	Ferien			
 Mittwoch	Rote Linsensuppe Baguette	9 1.1	Rote Linsensuppe Baguette	9 1.1
	Zitronenkuchen			1.1,3,7,6
 Donnerstag	Maccaroni Bolognese mit Käse überbacken	1.1,3,7	Spätzle mit Tomatensoße und Käse überbacken	1.1,3,7
	Pudding			7



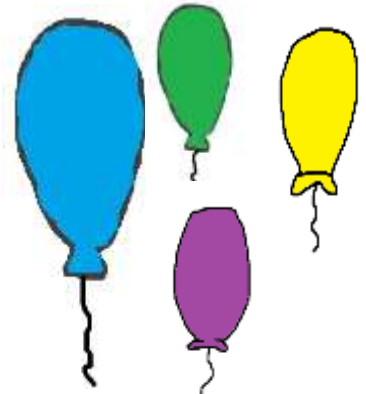
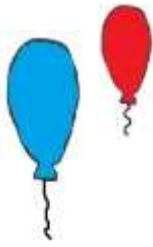


Speiseplan

09. bis 12.02.2026





	Menü		vegetarisches Menü	
 Montag	Erbseneintopf Ofenfrisches Brötchen	1.1	Erbseneintopf Ofenfrisches Brötchen	1.1
	Stracciatellajoghurt			6,7
 Dienstag	Hähnchen natur Wirsing in Rahm 3 Röstinchen		Plant based Schnitzel Wirsing in Rahm 3 Röstinchen	
	Banane			
 Mittwoch	Gemüse-Linsenbolognese Dinkelnudeln	1.5,3	Gemüse-Linsenbolognese Dinkelnudeln	1.5,3
	Pfirsichkompott			
 Donnerstag	Fischfilet paniert Gurkensalat Djuvec Reis	1.1,3,4,	Plant based Fischfrikadelle Gurkensalat Djuvec Reis	1.1,10
	Apfel			



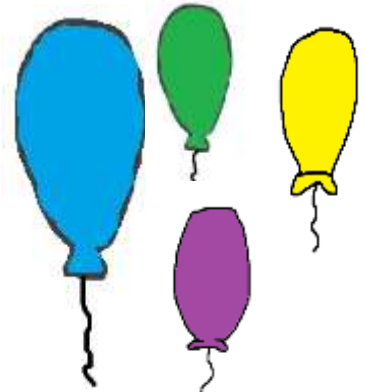
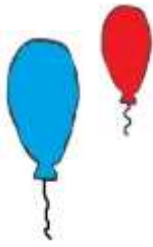


Speiseplan

16.bis 19.02.2026





	Menü		vegetarisches Menü	
 Montag	Kartoffelsalat Geflügelwiener	3,7,10	Kartoffelsalat Veg. Röllchen	3,7,10
	Berliner mit Fruchtfüllung			1.1,3,
 Dienstag	Gemüseeeintopf „Gärtnerin Art“ Dinkelbrötchen	1.5	Gemüseeeintopf „Gärtnerin Art“ Dinkelbrötchen	1.5
	Schokomouse			7,6
 Mittwoch	Fischpfanne In Rahm mit Tortelini	4,1.1,10,7 1.1,3	Zucchini Kichererbsenpfanne mit Tortelini	1.1,3
	Obst			
 Donnerstag	2 Blumenkohl-Käsemedalion Eisbergsalat (Paprika,Gurke, Sonnenblumenkerne) Dressing Essig/Öl	1.1,3,7	2 Blumenkohl-Käsemedalion Eisbergsalat (Paprika,Gurke, Sonnenblumenkerne) Dressing Essig/Öl	
	Obst			





Speiseplan

23. bis 26.02.2026

	Menü		vegetarisches Menü	
 Montag	Rindergulasch Kartoffeln Blumenkohl		Gemüsestrudel (Gemüse, Mozzarella) Blumenkohl	
	Birne			G
 Dienstag	Süßkartoffelcurry Basmatireis		Süßkartoffelcurry Basmatireis	
	Banane			G
 Mittwoch	Pichelsteiner Eintopf Käsebrötchen	1.1,3*7	Pichelsteiner Eintopf Käsebrötchen	1.1,3*7
	Fruchtquark			7
 Donnerstag	Kartoffelpuffer Apfelmus	1.1,3	Kartoffelpuffer Apfelmus	1.1,3
	Rohkostteller			



0	keine Kennzeichnungspflichtigen potentielle Allergen enthalten
1	Glutenhaltiges Getreide
1.1	Weizen
1.2	Roggen
1.3	Gerste
1.4	Hafer
1.5	Dinkel
1.6	Kamut
2	Krebstiere und Erzeugnisse
3	Eier und Erzeugnisse
4	Fisch und Erzeugnisse
5	Erdnüsse und Erzeugnisse
6	Soja und Erzeugnisse
7	Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)
8	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse usw.) und daraus hergestellte Erzeugnisse
8.1	Mandeln
8.2	Haselnüsse
8.3	Walnüsse
8.4	Kaschunüsse
8.5	Pecan
8.6	Paranüsse
8.7	Pistazien
8.8	Macadamia
9	Sellerie und Erzeugnisse
10	Senf und Erzeugnisse
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12	Schwefeldioxid/Sulfite(SO ₂)>10 mg/kg
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse
•	Kann Spuren enthalten

Zusatzstoffe

A	keine Kennzeichnungspflichtigen potentielle Allergen enthalten
B	mit Farbstoff
C	mit Konservierungsstoff oder Konserviert
D	mit Antioxidationsmittel
E	mit Geschmacksverstärker
F	geschwefelt
G	geschwärzt (bei Oliven)
H	gewachst (bei Obst)
I	mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
J	mit Süßungsmitteln
K	mit Zucker und Süßungsmitteln
L	enthält Aspartam
M	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (mehr als 10%Austauschstoff)
N	koffeinhaltig (bei Erfrischungsgetränken)
O	kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
P	taurinhaltig
Q	chininhaltig