



*Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.*

## Speiseplan 02.02.-06.02.2026

KW 06	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
<b>Montag 02.02.26</b>	Cevapcici mit Djavec Reis und Sour Creme dazu Gurkensalat  <b>frisches Obst</b>  a,c,g	Kartoffel-Gemüse Eintopf  <b>frisches Obst</b>  (glutenfrei)	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße  <b>frisches Obst</b>  a,c,g
<b>Dienstag 03.02.26</b>	Hähnchenkeule provenzalisch mit Kaisergemüse und Cous Cous  <b>rote Grütze</b>  (glutenfrei) h,i,10	Erdäpfel- Kürbis- Gratin  <b>rote Grütze 10</b>  (glutenfrei)  c,g	Farfalle mit Bolognese oder Tomatensoße  <b>rote Grütze 10</b>  a,c,g
<b>Mittwoch 04.02.26</b>	Schweine Schnitzel mit Pommes  <b>frisches Obst</b>  a,c,g	Auberginen Schnitzel in Tomatensoße mit Kartoffelbrei  <b>frisches Obst</b>  c,g	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße  <b>frisches Obst</b>  a,c,g
<b>Donnerstag 05.02.26</b>	Sheperd's Pie- Hackfleisch Auflauf mit Buttergemüse und Kartoffelbrei  <b>Mini Berliner</b> a,c  a,10,h,g	Germknödel gefüllt mit Früchten mit Vanillesoße  <b>Mini Berliner</b> a,c  a,c,g	Vollkorn Nudel mit Bolognese oder Tomatensoße  <b>Mini Berliner</b> a,c  a,c,g
<b>Freitag 06.02.26</b>	Fischstäbchen Sandwich mit Wedges  <b>Kuchen</b> a,c,g  a,c,g,d	Tofupfanne mit Gemüse und Reis  <b>Kuchen</b> a,c,g  (glutenfrei)  d,f,h,i	Nudel des Tages mit Bolognese oder Tomatensoße  <b>Kuchen</b> a,c,g  a,c,g

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte  
**Enthält Allergene:** A) Glutenhaltiges Getreide B) Nüsse C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milchprodukte H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen