



## Speiseplan 09.02.-13.02.2026

KW 07	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rind)
<b>Montag</b> <b>09.02.26</b>	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch und Kartoffelbrei  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Maultaschen- Eintopf mit Gemüse  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatenpesto  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Dienstag</b> <b>10.02.26</b>	Putenpfanne China Art mit Asia-gemüse und Basmatireis  <b>(glutenfrei)</b>  i  <b>Pudding</b> g	American Pancakes mit Apfelmus oder Zimtzucker  a,c,g  <b>Pudding</b>	Penne mit Bolognese oder Tomatenpesto  a,c,g  <b>Pudding</b>
<b>Mittwoch</b> <b>11.02.26</b>	Schweine Schnitzel mit Wedges und Zitronen  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Kartoffeltaschen mit Sour Creme und Salat  <b>(glutenfrei)</b> c,g  <b>frisches Obst</b>	Spaghetti mit Bolognese oder Tomatenpesto  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Donnerstag</b> <b>12.02.26</b>	Leberkäse in Zwiebelsoße mit Spiegelei und Bratkartoffeln  <b>(glutenfrei)</b> c,2,g  <b>Mini Dickmann</b>	Schupfnudel-Pfanne mit Rahmspinat und Käse überbacken  a,c,g  <b>Mini Dickmann</b>	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatenpesto  a,c,g  <b>Mini Dickmann</b>
<b>Freitag</b> <b>13.02.26</b>	Seelachs paniert mit Buttergemüse und Dampfkartoffeln  a,c,d,g  <b>Kuchen</b>	Gemüse Lasagne in Tomatensoße  a,c,g  <b>Kuchen</b>	Pasta Mista mit Bolognese und Tomatenpesto  a,,c,g  <b>Kuchen</b>

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) Hülsenfrüchtl.  
**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 N) Krebstiere  
**Änderung Vorbehalten!**