



## Speiseplan 09.02.-13.02.2026

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

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) Hülsenfrüchten  
**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!**