







Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 09.02.2026	Hähnchenbrust Currysoße G Brokkoli Reis	3 Eierkuchen gefüllt mit Äpfeln Aw,C,G	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln I und Eierstichwürfeln C,G
Dienstag 10.02.2026	Kasslernacknbraten 2,3,4 Kasslersoße 2,3,4 Sauerkraut* 2,3,4 Kartoffelpüree G	2 Matjesfilets "Hausfrauen Art"* 2,3,5,C,D,G,I Wachsbohnen Salat Salzkartoffeln	vegetarisches Bauernfrühstück C Gewürzgurke 2,5,I
Mittwoch 11.02.2026	Champignon- Schinkensoße 2,3,4,G Salat Nudeln Aw	Currywurst 2,3,4,I Tomatenketchup Kartoffelsalat 2,5,C,G,I	Blumenkohl-Käse- Medaillon Aw,G Kräutersoße G , Salat Salzkartoffeln
Donnerstag 12.02.2026	Rührei C Rahmspinat G Kartoffelpüree G	Linseneintopf mit Kartoffeln I und Krakauer 2,3	Nudelaufguss mit Gemüse und Tomatensoße* Aw,G Salat
Freitag 13.02.2026	gedünstetes Seelachsfilet D Spinat-Käse-Soße G Salat Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee G Erbsen Reis	buntes Currygemüse* Aw,F Salat Reis
Samstag 14.02.2026	Gulascheintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln I		paniertes Gemüse- schnittel* Aw Dillsoße G Salat, Salzkartoffeln
Sonntag 15.02.2026	Putengeschnetzeltes G Kaisergemüse Salzkartoffeln		Gemüse- Schupfnudelpfanne Aw,C Salat
Legende:  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten			



**Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:**

Grießbrei 5,Aw,G mit Apfelmus 3	
Rührei C , Rahmspinat G und Kartoffelpüree G	
Fusilli-Nudeln Aw mit Tomatensoße und Salat	
mit oder ohne geriebenen Hartkäse 1,2,G	

Frühstück und Abendessen:

entkoffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtetee
Kamillentee
Fencheltee
Pfefferminztee

Kaffeesahne **G**
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft



Graubrot **Arw**
Weißbrot **Aw**
Schwarzbrot **Arw**
Knäckebrot, dunkel **Ar**
Zwieback **Agw,F,G**


Butter **G**
Margarine **1**

Gouda 30% **G**
Emmentaler 45% **G**

magerer Naturfrischkäse **G**
magerer Kräuterfrischkäse **G**
fetter Naturfrischkäse **G**
fetter Kräuterfrischkäse **G**

Naturquark **G**
Kräuterquark **G**
magerer Naturschmelzkäse **2,G**
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**
Geflügelmortadella **2,3,4**
Bierschinken **2,3,4** 
Kochschinken **2,3,4** 

Hähnchenstreichpastete **2**
Delikatessleberwurst **2** 

Fleischsalat **2,3,4,C,F,J** 

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen **Agw**
Roggenbrötchen **Agw,G**
hartgekochtes Sonntagsei **C** + Salz
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem * gekennzeichnet sind.

- **Sauerkraut:** mit Speck
- **Matjesfilets "Hausfrauen Art":** feines Matjesfilet in leckerer Joghurtsoße mit Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln
- **Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße:** Auflauf mit Pilzen, Erbsen, Paprika, würziger Tomatensoße und Käse überbacken
- **buntes Currygemüse:** Gemüsemischung aus Chinagemüse, Erbsen, Brokkoli und Möhren, mit Curry und Kokosmilch abgeschmeckt
- **paniertes Gemüseschnitzel:** vegane Zubereitung aus Weißkohl, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen

Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel (n)

enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch (einschließlich Laktose)
Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite
M = Lupinen

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.