

Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 23.02.2026	Geflügelfrikadelle Aw,I,J Geflügelsoße Möhren Salzkartoffeln	Milchreis 5,G Zucker und Zimt	überbackener Kartoffelrösti mit Spinat und Mozzarella G Salat
			V
Dienstag 24.02.2026	Schweinegulasch J Brokkoli Nudeln Aw	paniertes Seelachsfilet Aw,D Petersiliensoße G Wachsbohnensalat Salzkartoffeln	Gemüsepizza belegt mit Mais, Paprika, Tomate und Champignons mit Käse überbacken Aw,G
	F		V
Mittwoch 25.02.2026	Bolognese-Soße (vom Schwein) Salat Nudeln Aw	Szegediner Gulasch* Salzkartoffeln	Gemüseeintopf mit Kartoffeln I
	F		G
Donnerstag 26.02.2026	2 gekochte Eier C helle Soße mit Erbsen, Spargel und Möhren G , Salat Salzkartoffeln	Kartoffelcremesuppe G,I mit Würstchen 2,3,4	Gemüebolognese mit roten Linsen* I Salat Nudeln Aw
	V	F	G
Freitag 27.02.2026	gedünstetes Seelachsfilet D Zitronensoße G Salat Reis	Bregenwurst 2 Senf J Grünkohl* 2,3,4,J Salzkartoffeln	3 Hefeklöße Aw,C Kirschsoße mit Zimt
		F	V
Samstag 28.02.2026	Gulascheintopf mit Putenfleisch und Kartoffeln I		Rührei C Spargelgemüse G Salzkartoffeln
			V
Sonntag 01.03.2026	Rindergeschnetzeltes G Blumenkohl Salzkartoffeln		Couscouspfanne* Aw,I Salat mit Minzjoghurt G
			G

Legende: F mit Schweinefleisch

V vegetarisch

G vegan

Änderung vorbehalten



**Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:**

Grießbrei **5,Aw,G** mit Apfelmus **3**

V

Rührei **C**, Rahmspinat **G** und Kartoffelpüree **G**

V

Fusilli-Nudeln **Aw** mit Tomatensoße und Salat

G

mit oder ohne geriebenen Hartkäse **1,2,G**

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe und Allergene,
bitte Rückseite beachten!**

Menüänderungen? Der Menüservice ist montags bis freitags von 12:00 bis 14:00 Uhr unter 0531 595 2601 erreichbar. Änderungswünsche können auch direkt über die App „skbs VitaConnect“ eingegeben werden.

Frühstück und Abendessen:

entcoffeinierter Kaffee	Butter G	Putenbrust 2,3,4
schwarzer Tee	Margarine 1	Geflügelmortadella 2,3,4
Früchtetee		Bierschinken 2,3,4 ☺
Kamillentee	Gouda 30% G	Kochschinken 2,3,4 ☺
Fencheltee	Emmentaler 45% G	
Pfefferminztee		Hähnchenstreichepastete 2,3
Kaffeesahne G	magerer Naturfrischkäse G	Delikatessleberwurst 2,3 ☺
Zucker	magerer Kräuterfrischkäse G	
Süßstoff	fetter Naturfrischkäse G	Fleischsalat 2,3,4,C,F,I ☺
Zitronensaft	fetter Kräuterfrischkäse G	
	Naturquark G	
Graubrot Arw	Kräuterquark G	
Weißbrot Aw	magerer Naturschmelzkäse 2,G	
Schwarzbröt Arw	fetter Naturschmelzkäse G	
Knäckebrot, dunkel Ar		
Zwieback Agw,F,G		

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee	Erdbeerkonfitüre	Tomatenhering D,J
Brötchen Agw	Pfirsich-Maracuja-Konfitüre	
Roggenbrötchen Agrw,G	Honig, cremig	
hartgekochtes Sonntagssei C + Salz (aus Freilandhaltung)		

zusätzlich zum Abendessen:

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

- **Szegediner Gulasch:** würziges Rindergulasch mit Sauerkraut
- **Gemüsebolognese mit roten Linsen:** würzige Tomatensoße mit roten Linsen, Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Mais und Porree
- **Grünkohl:** mit Kasslerwürfeln
- **Couscouspfanne:** veganes Pfannengericht aus Hartweizengrieß mit Möhren, Zucchini, Paprika, Sellerie, Kichererbsen, Auberginen und Zwiebeln

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.