

MENÜPLAN



Montag 9.2.2026			
SUPPE	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
Sellerie-cremesuppe	Geflügelleberragout in Apfel Zwiebelsauce mit frischem Kartoffelpüree und einem Eisbergsalat	Gebratene Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln	Kokos-Honig Quarkspeise
a; b; c; d; h; j 64,9 kcal	b; c; a; d; a1; h;1 543,2 kcal	a1; d; a;1; 3 177,7 kcal	c 177,4 kcal
Dienstag 10.2.2026			
Rinderkraftbrühe mit Einlage	Rindergeschnitztes "Stroganoff" mit frischen Spätzle und einem gemischten Salat	Fischreispfanne mit Gemüsestreifen und frischen Pilzen	Apfelmus
a1; d; a; b;4 35,3 kcal	a; b; c; d; a1; h;1; 9 560,6 kcal	e; d 367,8 kcal	98,5 kcal
Mittwoch 11.2.2026			
	Schnippelbohneintopf mit Rauchfleisch und einem Rauchendchen	Kartoffel-Sellerie-Auflauf mit Petersilienrahmsoße	Frisches Obst
	d; a1; a;4; 8; 2; 3 492,9 kcal	a; d; c; a1 652,8 kcal	82,4 kcal
Donnerstag 12.2.2026			
Geflügel-cremesuppe	Ofenfrische Schweine-rippchen mit Rahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln	Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse und gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu eine leichte Currysoße	Birnen Mascarpone-creme
c; a; a1 137,1 kcal	a1; d; a; c;3; 1; 2; 8 925,3 kcal	c; b; a; d; j; a1;2; 4; 1 434,5 kcal	c 117,0 kcal

MENÜPLAN



Freitag 13.2.2026			
SUPPE	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
Klare Gemüsebrühe mit Einlage	Holländisches Matjesfilet mit Zwiebeln und Butterbohnen, dazu Salzkartoffeln	Gebrautes Eieromelette mit Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree, dazu einen gemischten Salat	Pudding mit Vanilleschmack
d; a1; a; b 44,2 kcal	c;2; 3; 8 353,6 kcal	c; b; a; d; h; a1;1 555,0 kcal	b; c; a; g 107,4 kcal
Samstag 14.2.2026			
	Herzhafter Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfel und einer Bockwurst	Blumenkohl-Nudelauflauf mit frischen Kräutern und Käsesauce	Fruchtjoghurt
	d; a; a1;8; 4; 3; 2 724,5 kcal	a1; a; b; c;2; 1 426,5 kcal	c 104,0 kcal
Sonntag 15.2.2026			
Kürbiscrèmesuppe	Krustenbraten in der eigenen Sauce, dazu buntes Gemüse und Dampfkartoffeln		Dessert
3,8 kcal	a1; c; d; a;1; 2 667,8 kcal		62,7 kcal

Beratung zu den Inhaltsstoffe erhalten Sie in der Küche.

(1 MitFarbstoff) (2 MitKonservierungsstoffOderKonserviert) (3 MitAntioxidationsmittel) (4 MitGeschmacksverstärker) (5 Geschwefelt) (6 Geschwärzt) (7 Gewachst) (8 MitPhosphat) (9 MitSüßungsmitteln) (10 EnthältEinePhenylalaninquelle) (11 KannBeiÜbermäßigemVerzehrAbführendWirken); (a GlutenthaltigesGetreide) (b Eier) (c MilchEinschlLaktose) (d Sellerie) (e Fisch) (f Erdnüsse) (g Schalenfrüchte) (h Senf) (i Sesamsamen) (j Soja) (k SchwefeldioxidSulfiteAb10mgProKG) (l Krustentiere) (m Lupine) (n Weichtiere) (a1 Weizen) (a2 Roggen) (a3 Gerste) (a4 Hafer) (a5 Dinkel) (a6 Kamut) (a7 EnthältHybridstämmeDavon) (g1 Mandeln) (g2 Haselnuss) (g3 Walnüsse) (g4 Kaschunüsse) (g5 Pekannüsse) (g6 Paranüsse) (g7 Pistazien) (g8 Makadamianüsse)