



## Mittagessen

Tag	Menü 1 - Essen auf Räder	Menü 2 - Essen auf Räder
Mo., 09.02.2026	Blumenkohlcreme- suppe <small>Wei,L,M</small> Gebratenes Seelachsfilet <small>2,Wei,F</small> Senf-Dill-Sauce <small>7,Wei,L,M,S</small> Dampfkartoffeln <small>8</small> Mischgemüse <small>7,Sel</small> Fruchtkompott <small>7</small>	Blumenkohlcreme- suppe <small>Wei,L,M</small> Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung <small>Wei,L,E,M</small> Fruchtsauce <small>2</small> Fruchtkompott <small>7</small>
	535 kcal, 39,3 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 57,7 g KH, 4,8 BE, 0,93 g Salz	481 kcal, 10,9 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 76,8 g KH, 6,4 BE, 0,58 g Salz
Di., 10.02.2026	Gemüsebrühe mit Reis <small>Sel</small> Hühnerfrikassee mit Erbsen und Champignons <small>Wei,L,M</small> Reis Fruchtquark <small>7,L,M</small>	Gemüsebrühe mit Reis <small>Sel</small> Quarkauflauf mit Kirschen <small>Wei,L,E,M</small> Vanillesauce <small>L,M</small> Fruchtquark <small>7,L,M</small>
	481 kcal, 41,1 g Eiweiß, 6,6 g Fett, 62,5 g KH, 5 BE, 1,4 g Salz	447 kcal, 29,9 g Eiweiß, 8,3 g Fett, 61,3 g KH, 4,5 BE, 1,67 g Salz
Mi., 11.02.2026	Zucchinicreme- suppe <small>2,Wei</small> Griechischer Nudelauf <small>7,Wei,L,M</small> Eisbergsalat Obst der Saison <small>9</small>	Zucchinicreme- suppe <small>2,Wei</small> Curryreispanne mit Gemüse <small>7,S</small> Eisbergsalat Obst der Saison <small>9</small>
	642 kcal, 29,9 g Eiweiß, 32,9 g Fett, 54,9 g KH, 4,6 BE, 1,73 g Salz	722 kcal, 14 g Eiweiß, 28,1 g Fett, 98,6 g KH, 8,2 BE, 4,39 g Salz
Do., 12.02.2026	Hühnerbrühe mit Backerbsen <small>2,Wei,L,E,M,Sel</small> Bratwurst <small>2</small> Bratensauce Kartoffelpüree <small>2,8,L,M,SO2</small> Rahmwirsing <small>1,2,7,Wei,L,M</small> Mokkapudding <small>L,So,M</small>	Hühnerbrühe mit Backerbsen <small>2,Wei,L,E,M,Sel</small> Vegetarische Bratwurst <small>Wei,E</small> Bratensauce Kartoffelpüree <small>2,8,L,M,SO2</small> Rahmwirsing <small>1,2,7,Wei,L,M</small> Mokkapudding <small>L,So,M</small>
	587 kcal, 24,5 g Eiweiß, 35 g Fett, 41,8 g KH, 3,4 BE, 5,69 g Salz	565 kcal, 21 g Eiweiß, 30,4 g Fett, 48,4 g KH, 4 BE, 4,78 g Salz
Fr., 13.02.2026	Champignoncreme- suppe <small>7,Wei,L,M</small> Schnitzel <small>Wei</small> Dunkelbiersauce Kartoffeln <small>8</small> Chinakohlsalat Erdbeer-Rhabarbergrütze	Champignoncreme- suppe <small>7,Wei,L,M</small> Pellkartoffeln Kräuterquark <small>L,M</small> Chinakohlsalat Erdbeer-Rhabarbergrütze
	472 kcal, 22,2 g Eiweiß, 14,3 g Fett, 60 g KH, 5 BE, 3,61 g Salz	255 kcal, 10 g Eiweiß, 6,8 g Fett, 34,7 g KH, 2,7 BE, 1,43 g Salz
Sa., 14.02.2026	Hühnereintopf mit Kartoffeln <small>Sel</small> Mischbrot <small>Wei,Rog,GeR,Haf</small> Fruchtjoghurt <small>L,M</small>	Französischer Gemüseeintopf <small>2,Sel</small> Mischbrot <small>Wei,Rog,GeR,Haf</small> Fruchtjoghurt <small>L,M</small>
	267 kcal, 14,7 g Eiweiß, 4,7 g Fett, 39,7 g KH, 3,3 BE, 3,84 g Salz	269 kcal, 9,9 g Eiweiß, 3,8 g Fett, 46,7 g KH, 3,9 BE, 2,68 g Salz
So., 15.02.2026	Rindfleischbrühe mit Fadennudeln <small>Wei,E,Sel</small> Kohlroulade <small>L,M,S</small> Bratensauce Salzkartoffeln <small>8</small> Schokoladen- pudding <small>L,M</small>	Rindfleischbrühe mit Fadennudeln <small>Wei,E,Sel</small> Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut <small>1,2,Wei,E</small> Schokoladen- pudding <small>L,M</small>
	570 kcal, 16,8 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 58 g KH, 4,8 BE, 4,17 g Salz	368 kcal, 10,8 g Eiweiß, 6 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE, 3,31 g Salz

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschweifelt; (9) gewachst. Enthält Allergene: (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Rog) Roggen und Roggenerzeugnisse; (GeR) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Haf) Hafer und Hafererzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier; (F) Fisch; (So) Soja; (M) Milch; (Sel) Sellerie; (S) Senf; (SO2) Schwefeldioxid und Sulfide

Änderungen vorbehalten!

Bei Fragen (z.B. zu Allergenen), Wünschen oder Anregungen steht Ihnen unsere Küchenleitung unter 06251-1092108 gern zur Verfügung!