



## Mittagessen

Tag	Menü 1 - Essen auf Räder	Menü 2 - Essen auf Räder
Mo., 16.02.2026	Knoblauchcreme- suppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Pangasiusfilet <sup>F</sup> auf Gemüsebett <sup>7,Sel</sup> Kartoffelpüree <sup>2,8,L,M,SO2</sup> Fruchtkompott <sup>7</sup> <small>423 kcal, 24,6 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 42,5 g KH, 3,5 BE, 3,49 g Salz</small>	Knoblauchcreme- suppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Spiegelei <sup>7,E</sup> auf Gemüsebett <sup>7,Sel</sup> Kartoffelpüree <sup>2,8,L,M,SO2</sup> Fruchtkompott <sup>7</sup> <small>456 kcal, 15,3 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 43 g KH, 3,5 BE, 3,75 g Salz</small>
Di., 17.02.2026	Gemüsebrühe mit Backerbsen <sup>Wei,L,E,M,Sel</sup> Kartoffelpuffer <sup>2,Wei</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Fruchtquark <sup>7,L,M</sup> <small>554 kcal, 12,8 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 65 g KH, 5,2 BE, 1,35 g Salz</small>	Gemüsebrühe mit Backerbsen <sup>Wei,L,E,M,Sel</sup> Makaroniauflauf mit Gemüse <sup>Wei,L,E,M</sup> Kräutersauce <sup>7,Wei,L,M</sup> Tomatensalat <sup>2</sup> Fruchtquark <sup>7,L,M</sup> <small>590 kcal, 24,3 g Eiweiß, 21 g Fett, 75,6 g KH, 6,1 BE, 2,84 g Salz</small>
Mi., 18.02.2026	Spinatcremesuppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Fleischkäse <sup>1,2,11</sup> Süßer Senf <sup>S</sup> Bratkartoffeln <sup>2,8</sup> Sauerkraut Obst der Saison <sup>9</sup> <small>565 kcal, 18,5 g Eiweiß, 33 g Fett, 44,5 g KH, 3,7 BE, 4,1 g Salz</small>	Spinatcremesuppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Semmelknödel <sup>Wei,E</sup> Pilz-Sahne-Sauce <sup>7,Wei,L,M,Sel</sup> Eisbergsalat Obst der Saison <sup>9</sup> <small>452 kcal, 21,8 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 66,1 g KH, 5,5 BE, 3,08 g Salz</small>
Do., 19.02.2026	Eiermuschelsuppe <sup>Wei,E,Sel</sup> Gefüllte Paprika <sup>Wei,E</sup> Tomatensauce <sup>7,Wei,Sel</sup> Reis Vanillepudding mit Sahne <sup>7,L,M</sup> <small>648 kcal, 20,5 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 85,1 g KH, 7,1 BE, 5,41 g Salz</small>	Eiermuschelsuppe <sup>Wei,E,Sel</sup> Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>Wei,Sel,S</sup> Tomatensauce <sup>7,Wei,Sel</sup> Reis Vanillepudding mit Sahne <sup>7,L,M</sup> <small>583 kcal, 18,2 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 88,2 g KH, 7,4 BE, 4,39 g Salz</small>
Fr., 20.02.2026	Selleriecreme- suppe <sup>7,Wei,L,M,Sel</sup> Cordon bleu vom Hähnchen <sup>1,2,11,Wei,L,M</sup> Butternudeln <sup>7,Wei</sup> Leipziger Allerlei <sup>7</sup> Rote Beerengrütze <small>703 kcal, 35,8 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 82,3 g KH, 6,8 BE, 2,77 g Salz</small>	Selleriecreme- suppe <sup>7,Wei,L,M,Sel</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>L,M</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Rote Beerengrütze <small>666 kcal, 15,8 g Eiweiß, 7,4 g Fett, 131,4 g KH, 10,8 BE, 1,27 g Salz</small>
Sa., 21.02.2026	Gulaschsuppe <sup>2,Wei</sup> Mischbrot <sup>Wei,Rog,Ge,Haf</sup> Fruchtgoghurt <sup>L,M</sup> <small>319 kcal, 12,8 g Eiweiß, 12,3 g Fett, 38,1 g KH, 3,2 BE, 1 g Salz</small>	Bunter Kartoffeleintopf <sup>Wei</sup> Mischbrot <sup>Wei,Rog,Ge,Haf</sup> Fruchtgoghurt <sup>L,M</sup> <small>255 kcal, 7,3 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 46,5 g KH, 3,9 BE, 2,87 g Salz</small>
So., 22.02.2026	Rindfleischbrühe mit Fadennudeln <sup>Wei,E,Sel</sup> Schweinenacken- braten Bratensauce Kartoffelklöße Mischgemüse <sup>7,Wei,L,M</sup> Grießbrei <sup>Wei,L,M</sup> <small>791 kcal, 37,9 g Eiweiß, 21 g Fett, 108,4 g KH, 9 BE, 5,12 g Salz</small>	Rindfleischbrühe mit Fadennudeln <sup>Wei,E,Sel</sup> Kartoffel-Spinat- auflauf <sup>L,E,M</sup> Kräutersauce <sup>7,Wei,L,M</sup> Grießbrei <sup>Wei,L,M</sup> <small>527 kcal, 23 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 77,9 g KH, 6,5 BE, 3,28 g Salz</small>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschweift; (9) gewachst; (11) mit Phosphat. Enthält Allergene: (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Rog) Roggen und Roggengerzeugnisse; (Ge) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Haf) Hafer und Hafererzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier; (F) Fisch; (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!