



Mittagessen

Tag	Menü 1 - Essen auf Räder	Menü 2 - Essen auf Räder
Mo., 16.02.2026	Knoblauchcreme- suppe ^{7,Wei,L,M} Pangasiusfilet ^F auf Gemüsebett ^{7,Sel} Kartoffelpüree ^{2,8,L,M,SO2} Fruchtkompott ⁷ 423 kcal, 24,6 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 42,5 g KH, 3,5 BE, 3,49 g Salz	Knoblauchcreme- suppe ^{7,Wei,L,M} Spiegelei ^{7,E} auf Gemüsebett ^{7,Sel} Kartoffelpüree ^{2,8,L,M,SO2} Fruchtkompott ⁷ 456 kcal, 15,3 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 43 g KH, 3,5 BE, 3,75 g Salz
Di., 17.02.2026	Gemüsebrühe mit Backerbsen ^{Wei,L,E,M,Sel} Kartoffelpuffer ^{2,Wei} Apfelmus ² Fruchtquark ^{7,L,M} 554 kcal, 12,8 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 65 g KH, 5,2 BE, 1,35 g Salz	Gemüsebrühe mit Backerbsen ^{Wei,L,E,M,Sel} Makkaroniaufauf mit Gemüse ^{Wei,L,E,M} Kräutersauce ^{7,Wei,L,M} Tomatensalat ² Fruchtquark ^{7,L,M} 590 kcal, 24,3 g Eiweiß, 21 g Fett, 75,6 g KH, 6,1 BE, 2,84 g Salz
Mi., 18.02.2026	Spinatcremesuppe ^{7,Wei,L,M} Fleischkäse ^{1,2,11} Süßer Senf ^S Bratkartoffeln ^{2,8} Sauerkraut Obst der Saison ⁹ 565 kcal, 18,5 g Eiweiß, 33 g Fett, 44,5 g KH, 3,7 BE, 4,1 g Salz	Spinatcremesuppe ^{7,Wei,L,M} Semmelnködel ^{Wei,E} Pilz-Sahne-Sauce ^{7,Wei,L,M,Sel} Eisbergsalat Obst der Saison ⁹ 452 kcal, 21,8 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 66,1 g KH, 5,5 BE, 3,08 g Salz
Do., 19.02.2026	Eiermuschelsuppe ^{Wei,E,Sel} Gefüllte Paprika ^{Wei,E} Tomatensauce ^{7,Wei,Sel} Reis Vanillepudding mit Sahne ^{7,L,M} 648 kcal, 20,5 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 85,1 g KH, 7,1 BE, 5,41 g Salz	Eiermuschelsuppe ^{Wei,E,Sel} Vegetarisch gefüllte Paprika ^{Wei,Sel,S} Tomatensauce ^{7,Wei,Sel} Reis Vanillepudding mit Sahne ^{7,L,M} 563 kcal, 18,2 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 88,2 g KH, 7,4 BE, 4,39 g Salz
Fr., 20.02.2026	Selleriecreme- suppe ^{7,Wei,L,M,Sel} Cordon bleu vom Hähnchen ^{1,2,11,Wei,L,M} Butternudeln ^{7,Wei} Leipziger Allerlei ⁷ Rote Beerengrütze 703 kcal, 35,8 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 82,3 g KH, 6,8 BE, 2,77 g Salz	Selleriecreme- suppe ^{7,Wei,L,M,Sel} Milchreis mit Zimt und Zucker ^{L,M} Apfelmus ² Rote Beerengrütze 666 kcal, 15,8 g Eiweiß, 7,4 g Fett, 131,4 g KH, 10,9 BE, 1,27 g Salz
Sa., 21.02.2026	Gulaschsuppe ^{2,Wei} Mischbrot ^{Wei,Rog,Ger,Haf} Fruchtjoghurt ^{L,M} 319 kcal, 12,8 g Eiweiß, 12,3 g Fett, 38,1 g KH, 3,2 BE, 1 g Salz	Bunter Kartoffeleintopf ^{Sel} Mischbrot ^{Wei,Rog,Ger,Haf} Fruchtjoghurt ^{L,M} 255 kcal, 7,3 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 46,5 g KH, 3,9 BE, 2,87 g Salz
So., 22.02.2026	Rindfleischbrühe mit Fadennudeln ^{Wei,E,Sel} Schweinenacken- braten Bratensauce Kartoffelklöße Mischgemüse ^{7,Wei,L,M} Grießbrei ^{Wei,L,M} 791 kcal, 37,9 g Eiweiß, 21 g Fett, 108,4 g KH, 9 BE, 5,12 g Salz	Rindfleischbrühe mit Fadennudeln ^{Wei,E,Sel} Kartoffel-Spinat- auflauf ^{L,E,M} Kräutersauce ^{7,Wei,L,M} Grießbrei ^{Wei,L,M} 527 kcal, 23 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 77,9 g KH, 6,5 BE, 3,28 g Salz

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt; (9) gewachst; (11) mit Phosphat Enthält Allergene: (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Rog) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ger) Gerste und Gersterzeugnisse; (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!