

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	09.02.2026	Hähnchengeschnetzeltes ^{A1,B} mit Rotkohl ⁶ und Salzkartoffeln Dessert: Capri-Joghurt ^B	⊖ Veggie-Geschnetzeltes ^{A1,B,J} mit Rotkohl ⁶ und Salzkartoffeln; Dessert: Capri-Joghurt ^B
Di	10.02.2026	⊖ Gemüseschnitzel ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^G ; Dessert: Quarkspeise ^B	⊖ Couscous-Gemüsepfanne ^{A1} ; dazu Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^G Dessert: Quarkspeise ^B
Mi	11.02.2026	Vollkornnudeln ^{A1} Bolognese ital. Art ^{A1} (mit Rinderhack); dazu Gemüsesticks Dessert: Nougatpudding ^B	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Brokkoli-Cremesofe ^{A1,B} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Nougatpudding ^B
Do	12.02.2026	⊖ Westfälischer Kartoffel-Gemüseintopf ^{B,1,5} ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Gebäck ^{A1,B,C}	⊖ Blumenkohlcremesuppe ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Gebäck ^{A1,B,C}
Fr	13.02.2026	Hühnerfrikassee „Gärtnerin“ ^{A1,B} mit Reis Dessert: Götterspeise	⊖ Gemüsefrikassee ^{A1,B} ; mit Reis Dessert: Götterspeise

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorasan-Weizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer)
B: Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
C: Eier/ Eiererzeugnisse
D: Fisch/Fischerzeugnisse
E: Nüsse (Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: E1 Haselnüsse, E2 Mandeln, E3 Walnüsse, E4 Cashewkerne/Kaschunüsse, E5 Pecannüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, E9 Queenslandnüsse)
F: Erdnusserzeugnisse
G: Senf/Senferzeugnisse
H: Sesam
I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse;
J: Soja und Sojaerzeugnisse
K: Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
L: Weichtiere/Weichtiererzeugnisse;
M: Lupin/Lupinerzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel
7 mit Süßungsmittel Aspartam
(enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!