



## Speiseplan vom 16.02.2026 - 22.02.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Montag, 16.02.2026</b>	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Banane	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Banane	Bratwurst <sup>16</sup> Bohnengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Banane
	571 kcal, 2404 kJoule	571 kcal, 2404 kJoule	789 kcal, 3275 kJoule
<b>Dienstag, 17.02.2026</b>	Putengulasch Apfelrotkohl <sup>2</sup> Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Putengulasch Apfelrotkohl <sup>2</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Milchreis mit heißen Kirschen <sup>g1,g</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>
	412 kcal, 1730 kJoule	581 kcal, 2451 kJoule	629 kcal, 2643 kJoule
<b>Mittwoch, 18.02.2026</b>	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Birne	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Birne	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Birne
	384 kcal, 1598 kJoule	384 kcal, 1598 kJoule	370 kcal, 1553 kJoule
<b>Donnerstag, 19.02.2026</b>	Kochfisch <sup>a,a1,d</sup> Petersiliensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Gemischter Salat Vanillepudding mit Schokosoße <sup>12,g1,g</sup>	Kochfisch <sup>a,a1,d</sup> Petersiliensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Gemischter Salat Vanillepudding mit Schokosoße <sup>12,g1,g</sup>	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Rote Beete <sup>4</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße <sup>12,g1,g</sup>
	6549 kcal, 27489 kJoule	6549 kcal, 27489 kJoule	607 kcal, 2535 kJoule
<b>Freitag, 20.02.2026</b>	Gemüsebolognese <sup>i</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Apfel	Gemüsebolognese <sup>i</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Apfel	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Hausgemachte Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Kürbiskompott Apfel
	289 kcal, 1227 kJoule	289 kcal, 1227 kJoule	785 kcal, 3261 kJoule
<b>Samstag, 21.02.2026</b>			Weiße Bohneneintopf <sup>1,2,i</sup> Fleischeinlage <sup>1,2</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
			719 kcal, 3022 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



## Speiseplan vom 16.02.2026 - 22.02.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Sonntag, 22.02.2026</b>			gefüllte Paprikaschote Bratensoße <small>a,a1,g1,g</small> Salzkartoffeln Milchreis mit Fruchtsoße <small>12,g1,c,g</small> 536 kcal, 2248 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse