

WOCHENMENÜ KW 7 | 09.02.- 13.02.2026

MONTAG

Gemüsetortellini^g mit
Brokkoli-Sahnesoße^m
und Röstzwiebeln^g

DIENSTAG

Vegetarische Kibblinge^g
mit Kartoffelragout^m und
Gurken-Apfel-Dip^{m,ei}

Fischalternative

Seelachskibblinge mit
Kartoffelragout^m und
Gurken-Apfeldip^{m,ei}

MITTWOCH

Kleine Ofenkartoffeln
mit Kräuterquark^m

Bunte Salatauswahl
(Eisbergsalat, Gurke,
Mais, Möhre) mit
Dressing

DONNERSTAG

Gemüse-Reis-
Bratlinge^{g,ei} mit Rotkohl
und Kartoffeln

Fleischalternative

Hähnchenkeule aus
dem Ofen mit Rotkohl
und Kartoffeln

FREITAG

Rote Linsen-Gemüse-
Suppe^{sl} mit geröstetem
Fladenbrot^g

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln

WOCHENMENÜ KW 8 | 16.02.- 20.02.2026

MONTAG

Spaghetti^g mit
vegetarischer Sauce
Bolognese und
geriebenem
Mozzarella^m

DIENTAG

Gedünsteter Blumenkohl
mit Kräuter-Ei-Kruste^g,
Tomaten-Zucchini-
Gemüse und zweierlei
Reis

Fischalternative

Tilapiafilet mit Kräuter-
Eikruste^g, Tomaten-
Zuccinigemüse und Reis

MITTWOCH

Kartoffelpuffer^g mit
Apfelkompott und/oder
Zimt-Zucker

Alternativ

Kartoffelpuffer^g mit
Gemüseragout

DONNERSTAG

Vegetarische Bratwurst
mit Schmorkraut und
Kartoffelpürree^m

Fleischalternative

Geflügelbratwurst mit
Schmorkraut und
Kartoffelpürree^m

FREITAG

Gemüse-Nudeltopf^{g,sl} mit
Baguettescheiben^g

Fleischalternative

Hühner-Nudeleintopf^{g,sl}
mit Gemüse und
Baguettescheiben^g

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln