

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

WOCHENMENÜ KW 9 | 23.02.- 27.02.2026

MONTAG

Kartoffelgnocchis^g mit
Kräuterpesto^{m,n} und
Rahmsoße^m

DIENSTAG

Gebackene Gemüse-
Couscous-Frikadelle^{g,ei}
mit Gurkensalat und
Kartoffelpürree^m

Fischalternative

Gebackene
Fischfrikadelle^g mit
Gurkensalat und
Kartoffelpürree^m

MITTWOCH

Kartoffel-Möhren-
Auflauf^{m,ei} mit Käse
überbacken

Bunter Gemüsesalat

DONNERSTAG

Tofu-Kohlrabi-
Geschnetzeltes in
Pilzrahmsoße^m mit
Buttererbsen und Reis

Fleischalternative

Putengeschnetzeltes in
Pilzrahmsoße^m mit
Buttererbsen und Reis

FREITAG

Kartoffel-Steckrüben-
Eintopf^s mit
Baguettebrötchen^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