

## Speiseplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 02.02.26	Zucchinicremesuppe <small>52,58</small>	Quark-Marillenknödel mit Mohnbutter <small>12,51,511,52,54,58</small> in Vanillesoße <small>12,52,58</small>	Würstchengulasch mit <small>16,60,61</small> mit Paprikastreifen Bunte Nudeln <small>2,3,12,51,511,52,58,60</small>	Mandarinen im Saft
	84 kcal	378 kcal	622 kcal	75 kcal
Di., 03.02.26	Tagessuppe <small>51,511,52,58,60</small>	Bürgerlicher Gemüseeintopf <small>2,60</small> dazu Brot	Schollenfilet Finkenwerder Art <small>1,2,55</small> Petersilienkartoffeln <small>52,58</small> dazu Gurkensalat <small>2,61</small>	Grießpudding <small>12,51,511,52,58</small>
	63 kcal	252 kcal	1239 kcal	93 kcal
Mi., 04.02.26	Pfefferrahmsuppe <small>51,511,52,58,60</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>12,51,511,52,54,58</small> Blattsalat	Gebackene Hähnchenkeule mit <small>2,60</small> in Rahm-Soße <small>52,58,60</small> Kartoffelpalten <small>2</small> Cole slaw Salat <small>1,8,54,57,61</small>	Apfelschnee <small>2,52,58</small>
	70 kcal	704 kcal	841 kcal	142 kcal
Do., 05.02.26	Rote Linsencremesuppe <small>60</small>	Wok-Gemüse mit Asia Soße <small>3,12,52,58</small> mit gebratenem Tofu <small>57</small> dazu Reis	Rostbratwurst <small>2,16</small> Dijon-Sauce <small>13,52,54,58,60,61</small> auf Rahmkohlrabi <small>51,511,52,58,60</small> dazu Kartoffelpüree <small>2,13,52,58,63</small>	Bayerisch Creme <small>12,52,58</small> Himbeersoße
	159 kcal	433 kcal	792 kcal	242 kcal
Fr., 06.02.26	Gemüsecremesuppe <small>51,511,52,58</small>	Bandnudeln <small>3,12,51,511,52,58,60</small> in Tomatensoße <small>2,52,58,60</small> mit Parmesan <small>1,52,54,58</small> Blattsalat	Sahnehering mit Apfeln und Zwiebeln <small>1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61</small> Bratkartoffeln <small>1</small>	Vanille-Schokocreme <small>12,52,58</small>
	57 kcal	382 kcal	1019 kcal	124 kcal
Sa., 07.02.26	Tagessuppe <small>51,511,52,58,60</small>	Steckrübeneintopf <small>2,60</small> mit Fleischeinlage dazu Brot	Schaschlik in pikanter Soße <small>1,2,16</small> Rosmarinkartoffeln <small>2</small>	Fruchtcocktail <small>12</small>
	63 kcal	365 kcal	619 kcal	85 kcal
So., 08.02.26	Gemüsebrühe mit Einlage <small>51,511,52,54,58,60</small>	Feines Pilzragout mit Schinken <small>1,2,3,12,51,511,52,58,60</small> Semmelknödel <small>51,511,52,54,58</small>	Putencurry mit Früchten <small>2,12,51,511,52,58,60</small> Romanesco-Broccoli-Gemüse <small>52,58,59,591</small> dazu Reis	Eisdessert Amarena Kirsch <small>12,52,58</small>
	62 kcal	552 kcal	558 kcal	138 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l,



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

*Danke B. Schröder*

Änderungen vorbehalten!



Wir verwenden  
Jodsalz.