










KW: 06

**Speiseplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026**

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



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung 
Küchenleitung 
Beirat 

Änderungen vorbehalten!



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 10mg/l,

Wir verwenden  
Jodsalz.