



Wir wünschen
einen „Guten
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen
beider Menüs
sind
austauschbar



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 16.02.2026	Tagessuppe	Gemüseklöße ^{51,511,54,57,60} dazu Salzkartoffeln und kleinem Beilagensalat	Schweine-Gulasch nach "Szegediner Art" ^{2,52,58} und Salzkartoffeln	Kompott ¹²
	42 kcal, 0 BE	625 kcal, 5 BE	578 kcal, 3 BE	74 kcal, 1 BE
Dienstag, 17.02.2026	Tagessuppe	Milchreis ^{52,58} Pfirsichkompott ²	Nudelaufauf mit Gemüse und Kräutern, mit Käse überbacken ^{51,511,52,58} Beilagensalat	Joghurtspeise ^{7,10,12,52,58}
	42 kcal, 0 BE	484 kcal, 7 BE	1161 kcal, 6 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 18.02.2026	Salatvorspeise ^{52,54,58}	Steckrübeneintopf ^{60,61} mit Rindfleischelnlage	Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensoße ^{1,2,4,12,16,52,54,55,58,60,61}	Götterspeise mit Vanillesoße ^{52,58}
	59 kcal, 0 BE	187 kcal, 1 BE	805 kcal, 3 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 19.02.2026	Tagessuppe	Gemüseschnitzel ^{51,511,512,516} Beilagensalat und Salzkartoffeln	Grünkohl ^{1,2,60,61} Kasselernacken ^{1,2} und Salzkartoffeln	Puddingdessert ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	404 kcal, 5 BE	491 kcal, 3 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 20.02.2026	Tagessuppe	gebratenes Seelachsfilet ^{12,51,511,52,55,58} dazu Gurkensalat ^{52,58} und Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße ^{2,12,51,511,52,54,58,61} dazu Gurkensalat ^{52,58} und Salzkartoffeln	Quarkspeise ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	275 kcal, 2 BE	493 kcal, 3 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 21.02.2026	Salatvorspeise ^{52,54,58}	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Bockwurstscheiben ^{1,2,16,60,61}	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette ^{51,511,514,52,57,58} und kleinem Beilagensalat	Cremspeise ^{52,58}
	59 kcal, 0 BE	317 kcal, 3 BE	2213 kcal, 39 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 22.02.2026	Tagessuppe	Rinder-Roulade "Bürgerliche Art" ^{61,63} mit Rotkohl, ^{2,6} und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel ^{2,51,511} mit Rotkohl, ^{2,6} und Salzkartoffeln	Puddingdessert ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	502 kcal, 3 BE	423 kcal, 4 BE	159 kcal, 2 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) erhält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				

Wir wünschen
einen „Guten
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen
beider Menüs
sind
austauschbar