

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026 KW06

	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026
Menü 1	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Bio-Tomatens-Pesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Wachsbohnensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 49]	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Schnittlauch-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48]	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Langkornreis [kcal: 101]
Menü 2	Geflügelfrikadelle in [GG, WZ, EI, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Salzkartoffeln [kcal: 73] Porree in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 9]	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 148] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]	Lachswürfel in Curry-Paprikasauce [FI, GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 82] Vollkornreis [kcal: 106] Erbsen "natur" [kcal: 83]	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU, ML / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102]
Wochenmenü	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

 vegetarisch	 mit Geflügelfleisch
 mit Rindfleisch	 mit Fisch
 Kaltgericht	 Aktionsmenü

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026 KW07

	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026
Menü 1	<p>Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 33] Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 44]</p>	<p>Süßkartoffel-Ananas-Curry mit gelben Linsen [ML, GG, WZ, SE / kcal: 124] Vollkornreis [kcal: 106] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55]</p>	<p>"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten, Zwiebeln und Bio-Leinsamen [GG, GE, SO, WZ, SE / kcal: 76] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]</p>	<p>3 Quarkbärlchen aus Kartoffel-Quark-Teig [EI, GG, WZ, ML / kcal: 163] Apfelmus "kalt" [2 / kcal: 69] Zimt & Zucker [kcal: 240]</p>
Menü 2	<p>Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Bio-Kartoffelwürfeln und Paprika [GG, WZ / kcal: 80] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]</p>	<p>Asia-Pfanne mit Sesamnuedeln, Erbsen, Möhren und Sojasauce [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Süß-saure-Sauce "kalt" [SU, GG, WZ, SE / 7, 2 / kcal: 79]</p>	<p>Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 112] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]</p>	<p>Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68]</p>
Wochenmenü	<p>Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Rotkohl [7 / kcal: 37]</p>	<p>Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Rotkohl [7 / kcal: 37]</p>	<p>Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Rotkohl [7 / kcal: 37]</p>	<p>Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Rotkohl [7 / kcal: 37]</p>

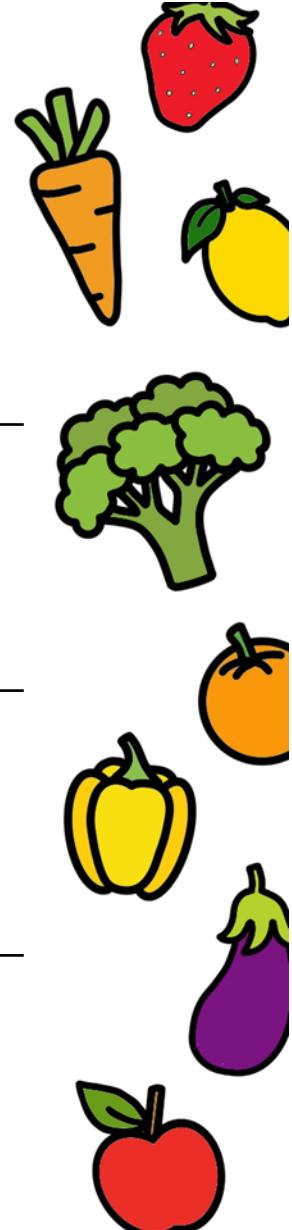
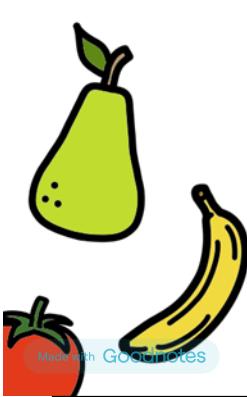
Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärtzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch
	mit Geflügelfleisch
	mit Fisch
	Aktionsmenü



Speiseplan vom 16.02.2026 bis 20.02.2026 KW08

	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026
Menü 1	- [kcal: 0]	Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, WZ, SL / kcal: 73] Vollkornreis [kcal: 106] 	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Sonnenblumenkerne und Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Vanillesauce mit Apfel und Zimt "kalt" [ML / 2 / kcal: 63] 
Menü 2	- [kcal: 0]	Eine Geflügelbockwurst in [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] Currysauce [GG, WZ, SE / 7 / kcal: 36] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Fingermöhren "natur" [kcal: 23] 	Lachsragout in Frischkäsesauce [FI, ML, GG, WZ / kcal: 73] Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Nudelreis-Einlage und Bio-Leinsamen [EI, WZ, ML, GG / kcal: 66] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 
Wochenmenü	- [kcal: 0]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

 vegetarisch	 mit Geflügelfleisch
 mit Rindfleisch	 mit Fisch
 Kaltgericht	 Aktionsmenü

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 27.02.2026 KW09

	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026
Menü 1	Zucchini-Erbsen-Kokoscremesauce [ML, GG, WZ / kcal: 52] Langkornreis [kcal: 101] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] Salzkartoffeln [kcal: 73] Rotkohl [7 / kcal: 37]	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 57] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]
Menü 2	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Rinderhackfleisch [GG, WZ / kcal: 59] Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233]	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 53] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114]	Milchreis [ML / kcal: 91] Apfel-Holunder-Grütze "kalt" [2 / kcal: 68]	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Spinatrahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 21] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55]
Wochenmenü	Gebratene Gnocchis mit Karottenstiften und Rinderhackfleisch [GG, WZ / kcal: 135] Petersilien-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 147]	Gebratene Gnocchis mit Karottenstiften und Rinderhackfleisch [GG, WZ / kcal: 135] Petersilien-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 147]	Gebratene Gnocchis mit Karottenstiften und Rinderhackfleisch [GG, WZ / kcal: 135] Petersilien-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 147]	Gebratene Gnocchis mit Karottenstiften und Rinderhackfleisch [GG, WZ / kcal: 135] Petersilien-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 147]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

 vegetarisch	 mit Geflügelfleisch
 mit Rindfleisch	 mit Fisch
 Kaltgericht	 Aktionsmenü