





















# Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Tagessuppe	Menü 1	Beilagensauswahl	Dessert
<b>Montag</b> 02.02.2026	Tagessuppe 	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu und Reis 	Dim Sum Edamame-Tofu Asiatische Gemüsemischung	Quarkspeise mit Kirschen 
<b>Dienstag</b> 03.02.2026	Tagessuppe 	Ofenfrischer Leberkäs dazu Bratensauce mit Rosenkohl und Frischem Kartoffelpüree 	mit grünen Bohnen 	Schokoladenpudding
<b>Mittwoch</b> 04.02.2026		Spitzkohleintopf und Baguette 	Kohlrabi Cremesuppe 	Naturjoghurt mit Zimtäpfeln
<b>Donnerstag</b> 05.02.2026	Tagessuppe 	Hähnchenschenkel dazu Bratensauce mit Marktgemüse und Röstinchen 	und Salzkartoffeln mit Blumenkohl 	Paradiescreme Sahne-Karamell
<b>Freitag</b> 06.02.2026	Tagessuppe 	Fischstäbchen mit Remoulade mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker 	Buttermilch-Dessert
<b>Samstag</b> 07.02.2026		Grünkohleintopf mit Mettenden 	Karotten-Ingwer-Suppe 	Mandarine-Mascarpone-Creme und Biskuit
<b>Sonntag</b> 08.02.2026	Tagessuppe 	Gefüllter Speißbraten mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln 	und Kartoffelpüree 	Dessert Strudel Schoko-Vanille- Sahne 

Die Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Zutaten finden Sie auf unserem separaten Wochenaushang. Wir wünschen guten Appetit.