





















# Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Tagessuppe	Menü 1	Beilagensauswahl	Dessert
<b>Montag</b> 09.02.2026	Tagessuppe 	Nudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan 	Gemüse - Kartoffelauflauf	Apfelmus  VEGAN
<b>Dienstag</b> 10.02.2026	Tagessuppe 	Hähnchen Cordon Bleu dazu Bratensauce mit Rosenkohl und Röstinchen 	und Salzkartoffeln mit Jungen Erbsen 	Mandarinen Quarkspeise 
<b>Mittwoch</b> 11.02.2026		Weißkohleintopf mit Kasslerfleischeinlage und Baguette 	Süßkartoffelcreme Suppe und Baguette 	Orangen Joghurt
<b>Donnerstag</b> 12.02.2026	Tagessuppe 	Schweinegulasch mit Paprikawürfel Spiral Nudeln 	Wildgulasch mit Preiselbeeren mit Kartoffelknöpfe 	Erdbeer Pudding mit Sahne 
<b>Freitag</b> 13.02.2026	Tagessuppe 	Heringsstipp in Sahnesauce und Salzkartoffeln dazu Rote Beete-Apfelsalat 	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesauce 	Mandelpudding
<b>Samstag</b> 14.02.2026		Schnippelbohneintopf mit Rindfleisch und Baguette 	Zucchini cremesuppe 	Eiscoupe 
<b>Sonntag</b> 15.02.2026	Tagessuppe 	Schweineroulade" Hausfrauen- Art dazu Bratensauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 	und Kartoffelpüree 	Mousse Zitrone 

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