



# Unser Menüplan für Sie



Sozialgemeinschaft  
Schiltach/Schenkenzell e.V.

Bei Fragen, Bestelländerungen oder Allergien können Sie uns unter 0 78 36 - 93 93 14 gerne kontaktieren

7. KW	TAGESSUPPE	MENÜ 1 (Diabetiker geeignet) Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 (leichte Vollkost) leichte Vollkost	TAGESDESSERT
Montag 09.02.2026	Maiscremesuppe <sup>g,i</sup>	Bratwurst auf Zwiebel-Senfsoße mit Erbsen-Karottengemüse und Stampfkartoffeln <sup>8,g,j</sup>	Gemüsestrudel mit Tomatensoße und Salat <sup>a,a1,c,g,i,j</sup>	Gemüsestrudel mit Tomatensoße und Salat <sup>a,a1,c,g,i,j</sup>	Joghurt mit Sauerkirschen <sup>g</sup>
Dienstag 10.02.2026	Erbsencremesuppe <sup>g,i</sup>	Enten- Gemüseragout mit gebratenen Nudeln <sup>g</sup>	Vegane Gyrospfanne mit Kräuterreis <sup>f</sup>	Vegane Gyrospfanne mit Kräuterreis <sup>f</sup>	Nuss-Nougat-Pudding <sup>g,h,h2</sup>
Mittwoch 11.02.2026	Fenchel-Kräutersuppe	Pilzrahmgeschnetzeltes mit Gemüse und Spätzle <sup>2,3,8,l</sup>	Käseködel mit Soße, Rahmlauch und Püree <sup>1,4,a,a1,c,g,j,l</sup>	Käseködel mit Soße, Rahmlauch und Püree <sup>1,4,a,a1,c,g,j,l</sup>	Rote Grütze mit Vanilesoße <sup>g</sup>
Donnerstag 12.02.2026 <i>schmotziger Donnerstag</i>	Brokkolicremesuppe <sup>1,a,a1,g</sup>	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln und Endiviensalat <sup>3,i,j</sup>	Gemüsefrikadellen mit Soße & Nudeln <sup>3,5,a,a1,c,f,g,i,l</sup>	Gemüsefrikadellen mit Soße & Nudeln <sup>3,5,a,a1,c,f,g,i,l</sup>	Weißweincreme mit Beeren <sup>c,g,l</sup>
Freitag 13.02.2026	Gemüsecremesuppe <sup>g,i</sup>	Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat <sup>1,2,9,a,a1,c,d,j</sup>	Süße Knödel mit heißen Kirschen <sup>a,a1,c,g</sup>	Süße Knödel mit heißen Kirschen <sup>a,a1,c,g</sup>	Mandarinenquarkspeise <sup>g,h,h7</sup>
Samstag 14.02.2026	Geflügelcremesuppe <sup>g,i</sup>	Schinkennudeln mit Ei und buntem Salat <sup>a,a1,c,i</sup>	siehe Menü 1	Gemüsenuddeln mit Ei und buntem Salat <sup>a,a1,c,i</sup>	Pfirsichquark mit Mandeln <sup>g,h,h1</sup>
Sonntag 15.02.2026 <i>Fastnachtssonntag</i>	Rinderbrühe mit Leberknödel	Rinderroulade mit Soße, Kartoffelknödel & Apfelsrotkohl <sup>2,3,9,j,l</sup>	siehe Menü 1	Blumenkohlmedallion mit Soße & Kartoffeln <sup>1,a,a1,g,l</sup>	Blutorangenmousse <sup>g</sup>

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h7 = Pistazien, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderung vorbehalten

Bei Fragen, Bestelländerungen oder bestehenden Allergien, können Sie uns gerne unter der Tel.: 07836 / 93 93-14 kontaktieren.