

# Unser Menüplan für Sie



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

8. KW	TAGESSUPPE	MENÜ 1 (Diabetiker geeignet) Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 (leichte Vollkost) leichte Vollkost	TAGESDESSERT
<b>Montag</b> <b>16.02.2026</b> <i>Rosenmontag</i>	Paprikasuppe <sup>g,i</sup>	Schnitzel Wiener Art mit Rahmerbsen und Kroketten <sup>1,a,a1,g,l</sup>	Blumenkohl in leichter Käsesoße mit Kartoffeln <sup>1,g,l</sup>	Blumenkohl in leichter Käsesoße mit Kartoffeln <sup>1,g,l</sup>	Bananen-Himbeer-Dessert <sup>f</sup>
<b>Dienstag</b> <b>17.02.2026</b> <i>Faschingsdienstag</i>	Hühnerbrühe mit Grießklößchen <sup>a,a1,c,g</sup>	"Röschele"( Rinderleber) mit Bratkartoffeln und grünem Salat <sup>1,3,5,g,j,l</sup>	Kürbis-Zitronen-Nudelpfanne <sup>a,a1</sup>	Kürbis-Zitronen-Nudelpfanne <sup>a,a1</sup>	Apfelkompott mit Sauerkirsch-Joghurt <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>18.02.2026</b> <i>Aschermittwoch</i>	Sternchensuppe <sup>a,a1,c,i</sup>	Gebratener Rotbarsch mit Kräutersoße,Ofengemüse und Polenta <sup>1,a,a1,d,g,l</sup>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>1,a,a1,g</sup>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>1,a,a1,g</sup>	Pudding Caramel <sup>g</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>19.02.2026</b>	Bohnensuppe <sup>g,i</sup>	Lasagne Bolognese mit buntem Salat <sup>1,a,a1,g,i,n</sup>	Gemüselasagne mit Tomatensoße und Salat <sup>a,a1,c,g,i,j</sup>	Gemüselasagne mit Tomatensoße und Salat <sup>a,a1,c,g,i,j</sup>	Rotweincreme <sup>c,g,l</sup>
<b>Freitag</b> <b>20.02.2026</b>	Lachscremesuppe <sup>a,c,d,g</sup>	Seelachs „Cordon Bleu“ mit Marktgemüse und Kartoffeln <sup>2,3,8,a,a1,d,g,j</sup>	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Reis <sup>1,a,a1,c,g,i</sup>	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Reis <sup>1,a,a1,c,g,i</sup>	Quark-Honig-Creme mit Nuss-Flocken <sup>3,a,a1,a3,a4,g,h,h1,h2,h3,h4</sup>
<b>Samstag</b> <b>21.02.2026</b>	Kerbelrahmsuppe <sup>a,a1,g,i</sup>	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen <sup>1,2,3,8,i</sup>	siehe Menü 1	Kartoffeleintopf mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie <sup>1,a,a1,i</sup>	Erdbeerjoghurtdessert <sup>g</sup>
<b>Sonntag</b> <b>22.02.2026</b>	Kraftbrühe mit Butterklößchen <sup>a,a1,c,g,i</sup>	Jägerpfanne nach Tiroler Art mit Spätzle und Gemüse <sup>g</sup>	siehe Menü 1	Jägerpfanne nach Tiroler Art mit Spätzle und Gemüse <sup>g</sup>	Limetten- Joghurt-Mousse <sup>g</sup>

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,

a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, 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, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,

j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderung vorbehalten

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