



KW 8	Montag 16.2.2026	Dienstag 17.2.2026	Mittwoch 18.2.2026	Donnerstag 19.2.2026	Freitag 20.2.2026	Samstag 21.2.2026	Sonntag 22.2.2026
Suppe	Tomatensuppe	Gemüsesuppe ⁱ	Kräutersuppe ^{a,a1,g}	Buchstabensuppe ^{a,a1,c,i}	Erbsencreme-suppe ^g		Blumenkohlcreme-suppe ^{a,a1,g}
Hauptgang 1	Hirschgulasch ^{a,a1,l} Spiralnudeln ^{a,a1} Eisbergsalat Joghurt Dressing ^{3,g,l}	Chilli Con Carne Baguette	2 Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{11,13,3,c,d,g,j} Salzkartoffel	Putenschnitzel ^{a,a1} Tomatensoße Salzkartoffel Wintergemüse ¹	Seelachs in Eihülle ^{a,a1,c,d,j} Bechamelkartoffeln ^{a,a1,g} Blumenkohl-gemüse ^g	Linseneintopf mit Wiener und Brot ^{1,2,3,8,a,a1,a2,a3,i,j,l}	Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße ^{1,3,4,a,a1,g,i,j,l} Serviettenkloß ^{a,a1,c,g} Rotkohl ^{1,11,3,l}
Hauptgang 2	Blumenkohlauflauf ^{c,g} Eisbergsalat Joghurt Dressing ^{3,g,l}	Grießbrei ^{a,a1,g} Mandarinenkompott	Quark- Kirschauflauf ^{a,a1,g}	2 Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Rahmsoße ^{a,a1,g} Karotten- Selleriesalat ^{9,i}	Champignon- omelett ^{a,a1,c,g} Rahmsoße ^{a,a1,g}	Linseneintopf vegetarisch und Brot ^{1,3,a,a1,a2,a3,i,l}	Vegetarisches Schnitzel natur ^{a,a1,a4,c,g} Serviettenkloß ^{a,a1,c,g} Rotkohl ^{1,11,3,l}
Dessert	Pfirsichjoghurt ^g	Aprikosenpudding ^{1,g}	Rote Grütze	Obstsortiment	Bananenquark ^g	Grießdessert ^{a,a1,g}	Vanilleeis ^{1,g}
Legende der Zusatzstoffe und Allergene:							
1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 17 = koffeinhaltig, 18 = mit Milcheiweiß, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h5 = Pecannüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l							
Ganztägig zur freien Verfügung: Wasser und Tee. Änderungen aus aktuellem Anlass vorbehalten. Bei Unverträglichkeiten oder auf ärztliche Verordnung kann das Menü abweichen.						Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!	