



Speisenplan vom 09.02.2026 – 13.02.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Cremiges Putengeschnetzeltes – zarte Putenstreifen in brauner Rahmsoße, dazu Reis & knackiges Erbsen-Mais-Gemüse	Veggie-Bolognese aus Möhren und Tomaten mit Vollkornnudeln und Gouda; dazu Apfel-Rotkrautsalat	Obst
Dienstag	Grieß & Kirschen – warmer Grießbrei mit roter Kirschsoße und Salat – einfach gut	Bunte Gemüse- Fritten (Möhre und Pastinake) leicht paniert mit hausgemachten Wedges und Kräuterschmand	Erdbeerquark
Mittwoch	Seelachsfilet – paniert & kross gebraten, dazu Dillsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Bunte Gemüsepfanne mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Reis & Kräuterquark	Schokokuchen
Donnerstag	Gebratene Geflügel- Wiener mit warmen Kartoffelsalat und Mini-Möhren	Vegetarische Gemüse-Maultaschen in fruchtiger Tomaten-Soße mit Karotten und Selleriewürfeln; Salat	Vanillejoghurt
Freitag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit knackigem Salat, Pommes und Ketchup	Gemüse-Knusperfrikadelle – außen knusprig, innen saftig; mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkost	Obst
Zu jedem Menü gibt es immer Salat mit leckerem Dressing zur freien Wahl. Die Menülinie zwei ist immer vegetarisch. Kleiner Hinweis: Manchmal muss sich der Plan kurzfristig ändern. Falls sich ein Fehler eingeschlichen hat, sag uns gern Bescheid. Alle Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen gibt's in der Küche oder im Bestellportal.			

