
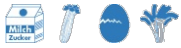

















Speiseplan 02.02.2026 - 08.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis 	Herzhafter Wruckeneintopf mit Grießklößchen und Brötchen 	Bratklops mit grüne Bohnen in Soße und Kartoffeln 	Überbackenes Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, Kartoffeln und Apfel- Möhrensalat 	Vorspeise: Bunter Salat / Milchreis mit Erdbeeren 
			hausgemachter Bratklops mit grüne Bohnen in Soße und Kartoffeln 		
2. Hauptgericht	Tomaten-Basilikumsuppe mit Reis 	Bami Goreng Nudel-Gemüsepfanne mit Hähnchen und fruchtig scharfer Soße 	Blumenkohl - Käse - Medaillon mit Kräutersoße und Kartoffeln 	Gebratener Tofu mit Möhren in Rahm und Kartoffeln 	vegetarische gelbe Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln 
2. Salatgericht	Rote Beete Salat mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße	Mandarinen-Lauchsalat mit Chinakohl in Sauerrahm 	Bauernsalat mit Schafskäse, Zwiebeln und Paprika 	Rohkostsalatvariation	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen 
3. Dessert	Obst	Quarkspeise 	Zitronen Joghurt 	Apfelmus mit Vanillesoße 	Obst

Guten Appetit, Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe/ Zusatzstoffe liegt bei der Speisenausgabe vor.