

# Unser Speiseplan

für die Woche vom 23.02. – 27.02.2026



Kartoffelsuppe <sup>b</sup> mit ein paar Wiener vom Schwein, Vollkornbrötchen <sup>a1</sup>

Obst der Saison



Apfelstrudel <sup>a1</sup> mit Vanillesoße <sup>i</sup>



Möhrensuppe <sup>b</sup>

Gemüse-Nudel-Auflauf <sup>a1, b, i</sup>

Fruchtjoghurt <sup>i</sup>



Pfannkuchensuppe <sup>a1, b, e, i</sup>

Schweinelachse, Kartoffelgratin <sup>i</sup>, Wintergemüse <sup>b</sup>

Apfeltiramisu <sup>a1, i</sup>



Gemüsekrusti <sup>b</sup>, Kartoffelgratin <sup>i</sup>, Wintergemüse <sup>b</sup>



Tomatensuppe <sup>b</sup>

Reis, Lachs-Sahne-Soße <sup>i</sup>

Sanfter Engel <sup>i</sup>



Gebratener Reis Chop Suey



Gnocchi <sup>a1</sup>, Spinat-Käse-Soße <sup>i</sup>

Obst



JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

**AUS WIRTSCHAFTLICHEN UND NACHHALTIGEN GRÜNDEN BEHALTEN WIR UNS  
ÄNDERUNGEN IN DER SPEISEFOLGE VOR!**



Tagesgericht



vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker, a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse