




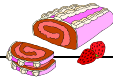




Speiseplan vom 16.02.2026 - 22.02.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 16.02.2026 	Pudding im Becher	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln; Buttermilchcreme mit Himbeeren	Naturreis – Gemüseauflauf mit geräuchertem Tofu, Buttermilchcreme mit Himbeeren	Kuchen- riegel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Bratschinken, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Geflügelsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 17.02.2026 	Obst/ Obstsft	Hausgemachte Frikadelle mit Porreerahmgemüse und Schnittlauch- kartoffeln; Bananenpudding mit Schokoröllchen	Zuckererbsenschoten, Pariser Möhrchen mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu gebutterte Mandelblättchen; Bananenpudding mit Schokoröllchen	Rhabar- beer – Erdbeer- kuchen mit Butter- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Rotwurst, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Kräuterbutter, Rotkrautsalat; Spätkost: Dessert
Mittwoch 18.02.2026	Keks	Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln; Quarkspeise mit Erdbeeren und Chiasamen	Vanillegrieß mit Waldfruchtsoße; Quarkspeise mit Erdbeeren und Chiasamen	Gebäck	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinken, Esrom, Frischkäse, Bratheringsbällchen, Garnitur; Spätkost: Dessert
Donnerstag 19.02.2026 	Obst/ Obstsft	Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln; Pflaumenkompott	Waldpilz – Hirsepfanne; Pflaumenkompott	Rosinen- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, halbes Ei, Garnitur; Spätkost: Dessert
Freitag 20.02.2026 	Butter- milch	Gebratene Fisch- frikadelle mit Röst- zwiebelkartoffelpüree und buntem Rohkostsalat; Limettendessert	Vegetarische Gemüse – Lasagne; Limettendessert	Apfel- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, Farmersalat; Spätkost: Dessert
Sonnabend 21.02.2026 	Joghurt im Becher	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch; Apfelkompott	Himmel und Erde mit Zwiebel/Speckstip; Apfelkompott	Zitronen- sahne- rolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Kräuterschmelzkäse, Rote Beteaufstrich, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonntag 22.02.2026 	Obst/ Obstsft	Hähnchen Cordon Bleu mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelpüree; Schokoladencreme mit Zuckerperlen	Vegetarisches Schnitzel mit gebuttertem Kohlrabi und Röstzwiebel- kartoffelpüree; Schokoladencreme mit Zuckerperlen	Donau- welle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Tomatenfrischkäse, Kochschinken, Leberkäse, Minipizza, Garnitur; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Änderungen vorbehalten!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Küchenleitung