

LG

Speiseplan vom 16.02.2026 bis 20.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bauernsuppe mit Gemüse, Rindehack und Baguette 2,a,h	Makkaroni mit Käsesauce 2,a,e,h	Geflügelfleischwurst in Sahnesauce mit Reis und Salat 2,d,e	Rinderfrikadellen mit Kartoffeln, Bratensauce und Rahmkohlrabi 2,a,b,h	Fischfrikadelle mit Röstkartoffeln und Kaisergemüse 2,a,e
Menü 2	Linseneintopf mit Geflügelwürstchen und Baguette 2,h	Makkaroni mit Schnittlauchsoße 2,a	Hänchengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Reis und Salat 2,e,h	Rinderfrikadellen mit Kartoffeln, Champignonrahmsauce 2,a,b,h	Fischtrapeze mit Röstkartoffeln und Kaisergemüse 2,a,e
Menü 3 (vegetarisch)	Linseneintopf mit Vegiwürstchen und Baguette 2,a,h	Makkaroni mit Käsesauce 2,a,e,h	Gemüsegesschnetzeltes in Sahnesauce mit Reis und Salat 2,e,h	Bratlinge mit Sauce, Kartoffeln und Rahmkohlrabi 2,a,b,h	Bratlinge mit Röstkartoffeln und Kaisergemüse 2,a,b,e
Dessert	Frisches Obst	Wackelpudding mit Vanillesauce 2,e	Quark/Joghurt e	Pudding 1,e	Frisches Obst
	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost

Änderungen vorbehalten

Allergene: a) Gluten haltig, b) Ei, c) Fisch, d) Soja, e) Milch, f) Schalenfrüchte, g) Erdnüsse, h) Sellerie, i) Senf, j) Sesam, k) Lupinen, l) Schwefeldioxid und Sulfite
 Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Chinin haltig, 4) Antioxidationsmittel, 5) Geschmacksverstärker, 6) Geschwefelt, 7) Geschwärtzt, 8) Gewachst, 9) Süßungsmittel, 10) Phosphathaltig