

LG

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 27.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blumenkohlcremesuppe mit Baguette 2,a,h	Spaghetti Bollognese 2,b	Hähnchen in Spinat-Frischkäsesoße mit Reis und Brokkoli 2,e,h	Rinderhackbraten mit Kartoffelpüree und Fingermöhren 2,a,b,e,h	Fischfilet- Tomate mit Kartoffelpüree und Spinat 2,a,b,c,e,h
Menü 2	Käselauchsuppe mit Rinderhackfleisch und Baguette 2,a,e,h	Spaghetti Linsenbollognese 2,b,f	Hähnchen überbacken, mit Reis und Brokkoli 2,e,h	Putenhackbraten mit Kartoffelpüree und Fingermöhren 2,a,b,e,h	Knusper-Fischfilet mit Kartoffelpüree und Spinat 2,a,b,c,e,h
Menü 3 (vegetarisch)	Käselauchsuppe und Baguette 2,a,e,h	Spaghetti Linsenbollognese 2,b,f	Zucchini Schnitzel mit Spinat-Frischkäsesauce, Reis und Brokkoli 2,e,h	Vegetarischer Braten mit Kartoffelpüree 2,a,e,h	Gemüsestäbchen mit Kartoffelpüree und Spinat 2,a,b,c,e,h
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