

# Menüplan

16.02.2026-20.02.2026

KW 08	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Schließtag Rosenmontag	Schließtag Faschingsdienstag	BIO-Rohkost	BIO-Rohkost	BIO-Rohkost oder Cocktailtomaten
<b>Menü 1</b>			Panierte Geflügelschnitzel E,G mit Kartoffelsalat Se	Bunter Linsensalat Se,Sf,Hf mit Geflügelwieners 2,3 und Vollkornbrot G	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit hausgemachter Ruccola-Pestosoße En,Hn,M,Mn,Wn
<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>			Chili sin Carne mit Soja Hack Se,Sj,Hf, dazu Bauernbrot G	Zwei Hot Dogs (Geflügelwurst) G,2,3 mit Ketchup 2	
<b>Dessert</b>			Vanillepudding M,4	Schoko-Kekse E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf, Wn	Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, **(1)** enthält Schweinefleisch, **(2)** mit Antioxidationsmittel, **(3)** mit Konservierungsstoffen, **(4)** mit natürlichen Farbstoffen  
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



\*Bio-Speisen und \*Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021