









Speiseplan für die Woche vom

09.02.2026 bis 13.02.2026

	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026																																								
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90 €	<div>Spaghetti1/2/4/9</div> <div>Bolognes mitg</div> <div>Reibkäse6/g/m</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>716,38</td><td>21,84</td><td>54,97</td><td>31</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	716,38	21,84	54,97	31	<div>paniertes Schnitzel9/k'</div> <div>Kartoffelsalat11/i/k</div> <div>a/a1/a2/a3/f/g</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>399,47</td><td>23,3</td><td>25,65</td><td>17,7</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	399,47	23,3	25,65	17,7	<div>Putengulasch a1/c'</div> <div>mit Spirellig</div> <div>und Karottengemüseg</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>454,17</td><td>62,6</td><td>11,1</td><td>24,5</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	454,17	62,6	11,1	24,5	<div>Currywurst mit a/a1</div> <div>hausgemachte Soße6/k/m</div> <div>und Wedges</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>468</td><td>57,8</td><td>10,34</td><td>33,3</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	468	57,8	10,34	33,3	<div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
	Kcal	KH	F	EW																																									
	716,38	21,84	54,97	31																																									
Kcal	KH	F	EW																																										
399,47	23,3	25,65	17,7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
454,17	62,6	11,1	24,5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
468	57,8	10,34	33,3																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Menü 2 -vegetarisch- 5,60 €	<div>Vegetarische4/9/10/a/c/g/h'</div> <div>Paellapfanne10/11/12/18</div> <div>i/k</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>791,94</td><td>127,12</td><td>20,06</td><td>22,8</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	791,94	127,12	20,06	22,8	<div>Äplermagronen a/a1/c/f/g/h'/h1'/h2'/i</div> <div>mit Kartoffel-Rahmsoßeg</div> <div>und Käse überbacken</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>262,85</td><td>38,14</td><td>8,08</td><td>9,03</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	262,85	38,14	8,08	9,03	<div>Milchreis</div> <div>mit</div> <div>Kirschragout</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>38,8</td><td>7,88</td><td>0,5</td><td>0,54</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	38,8	7,88	0,5	0,54	<div>Ebly Gemüsepfanne</div> <div>mit</div> <div>Kräutersoßeg</div> <div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>322,34</td><td>49,24</td><td>9,17</td><td>8,55</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	322,34	49,24	9,17	8,55	<div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
	Kcal	KH	F	EW																																									
	791,94	127,12	20,06	22,8																																									
Kcal	KH	F	EW																																										
262,85	38,14	8,08	9,03																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
38,8	7,88	0,5	0,54																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
322,34	49,24	9,17	8,55																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	<div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<div><table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table></div>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	Bei Schweinefleisch gibt es immer eine Geflügel oder Rind Alternative, Bitte Angeben!!																																												

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 6 geschwefelt, 9 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel(n), 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 18 abführende Wirkung

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, k Senf, m Schwefeldioxid
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!