

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026, 9. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nähr-werte	Menü 2/ leichte Kost	Nähr-werte	Dessert	Nähr-werte	Informationserläuterung Nährwerte
23.02.2026 Montag	Linseneintopf mit Rotwursteinlage & Kaßlerfleisch 1,2,3,4,5,8,a,a1,i,j,l	kcal: 452, E: 24,16 g, F: 7,85 g, KH: 65,75 g	bunte Gemüsecremesuppe mit Fleischklößchen & Kräutern 3,a,a1,c,i	kcal: 247, E: 9,85 g, F: 6,98 g, KH: 33,75 g	Sahnejoghurt g	kcal: 200, E: 3,90 g, F: 12,75 g, KH: 16,05 g	Energie (Kilokalorien) = kcal Eiweiß (Protein) = E: in g Fett = F: in g Kohlenhydrate = KH: in g Legende der Zusatzstoffe und Allergene:
24.02.2026 Dienstag	Frikassee von der Pute mit Gemüsestreifen, hausgem. Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 1,3,a,a1,d,f,g,i,j,l	kcal: 366, E: 33,23 g, F: 9,82 g, KH: 33,57 g	gekochtes Schweine-Nackensteak, Wachsbrechbohnen, hausgem. Kartoffelbrei 1,3,a,a1,g,l	kcal: 379, E: 30,59 g, F: 15,69 g, KH: 26,33 g	Frisches Obst nach Angebot 2	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschweift, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
25.02.2026 Mittwoch	Jägerschnitzel an Tomatensoße, Spirellis oder Kartoffelbrei, Weißkohlsalat 1,11,2,3,8,a,a1,c,g,j,l	kcal: 616, E: 23,00 g, F: 28,86 g, KH: 64,38 g	Geflügelschnitzel, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei 1,2,3,8,a,a1,g,i,j,l	kcal: 499, E: 17,58 g, F: 29,58 g, KH: 38,40 g	Pudding Schoko-geschmack mit Sahnehaube 1,g	kcal: 120, E: 3,82 g, F: 1,75 g, KH: 22,35 g	geschweift, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
26.02.2026 Donnerstag	deftige Kohlroulade an Bratensoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 1,3,5,a,a1,g,l	kcal: 367, E: 10,65 g, F: 27,23 g, KH: 16,63 g	Vanille-Milchnudeln mit Zimt & Zucker a,a1,c,g	kcal: 492, E: 18,52 g, F: 11,87 g, KH: 77,28 g	Apfelmus 3	kcal: 86, E: 0,50 g, F: 0,50 g, KH: 19,00 g	geschweift, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
27.02.2026 Freitag	Alaska Seelachsfilet an Sahne-Ricotta-Soße, hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei 1,11,2,3,a,a1,c,d,g,j,l	kcal: 454, E: 16,46 g, F: 27,19 g, KH: 34,79 g	Pizzaschnitte Salami (<i>belegt mit Tomatensoße, roter Paprika, Champignons, Mini-Salami & Mozzarell</i>) 1,3,a,a1,c,g,l	kcal: 542, E: 32,37 g, F: 20,54 g, KH: 53,60 g	Fruchtsaft-getränk 3	kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	geschweift, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
28.02.2026 Samstag	feines Eieromelette mit Champignonfüllung an Kräutersoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 1,3,a,a1,c,g,i,l	kcal: 467, E: 26,88 g, F: 27,78 g, KH: 24,71 g	feines Eieromelette mit Champignonfüllung an Kräutersoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 1,3,a,a1,c,g,i,l	kcal: 467, E: 26,88 g, F: 27,78 g, KH: 24,71 g	Becher Dessert nach Angebot a,a1,g	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Hinweis zum Abendbrot: Die Informationen zu den im Abendbrot enthaltenen Inhalts- & Zusatzstoffen sowie Allergene befinden sich in einem separaten Ordner auf dem jeweiligen Wohnbereich und können dort eingesehen werden!
01.03.2026 Sonntag	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art", Rotkohl, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei 1,3,a,a1,g,i,l	kcal: 533, E: 31,72 g, F: 16,43 g, KH: 60,67 g	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art", Schonkostgemüse, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei 1,3,a,a1,g,i,l	kcal: 427, E: 31,63 g, F: 13,01 g, KH: 42,80 g	Becher Dessert nach Angebot a,a1,g	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat

Änderungen vorbehalten