







	Mo23.02.2026	Di24.02.2026	Mi25.02.2026	Do26.02.2026	Fr27.02.2026	Sa28.02.2026	So01.03.2026
Salat	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26			
Menü 1	Maultaschen2/3/20/20W/23/26 Tomatensauce 	Lasagne Bolognese20/23/26/28	Bratwurst Bratensauce Kartoffelpüree25/26 	Überbackenes Fischfilet20/20W/21 Erbsengemüse26 Salzkartoffeln 			
Menü 2	Kichererbsen-Bulgur-Rösti20/20W/23/25/28 Zitronenschmand23/25/29 Kräuterreis 	Gemüselasagne20/20W/23/26/28	Tex Mex Pfanne Sauerrahm23/25/29 	Gemüsebällchen20/20W Erbsengemüse26 Salzkartoffeln 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding1			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten