

	Mo 23.02.2026	Di 24.02.2026	Mi 25.02.2026	Do 26.02.2026	Fr 27.02.2026	Sa 28.02.2026	So 01.03.2026
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Maultaschen 2/3/20/ 20W/2 3/26	Lasagne Bolognese 20/23/ 26/28	Bratwurst	Überbackenes Fischfilet 20/20 W/21			
	Tomatensauce		Bratensauce	Erbsengemüse 26			
			Kartoffelpüree 25/26	Salzkartoffeln			
							
Menü 2	Kichererbsen-Bulgur-Rösti 20/20 W/23/ 25/28	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28	Tex Mex Pfanne Sauerrahm 23/25/ 29	Gemüsebällchen Erbsengemüse Salzkartoffeln 20/20 W 26			
	Zitronenschmand 23/25/ 29						
	Kräuterreis						
							
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding 1			

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