

Speiseplan Menschen - Februar 2026

Adalbert-Stifter - schweinefleischfrei

KW 06

- 02. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 03. Dienstag: Vollkorn-Pasta AW, Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
- 04. Mittwoch: Geb. Seelachsfilet  AW,J mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
- 05. Donnerstag: Zartes Putengulasch 14,G mit Böhmischem Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Früchte-Joghurt 14,G
- 06. Freitag: Wiener-Würstchen (Pute) 3,8 mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 07

- 09. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 10. Dienstag: Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Pudding 1,14,G
- 11. Mittwoch: Broccoli-Rahm-Suppe 14,G,I, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
- 12. Donnerstag: Schupfnudeln 15,AW,C,I mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 13. Freitag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW & Obst

KW 08

- 16. Montag:
- 17. Dienstag:
- 18. Mittwoch:
- 19. Donnerstag:
- 20. Freitag:

Winterferien



KW 09

- 23. Montag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
- 24. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognese-Soße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
- 25. Mittwoch: Feine Gnocchi 15,C mit Spinat-Sahne-Soße (püriert) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Apfelmark 3
- 26. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 27. Freitag: Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

16.02.2026 - 20.02.2026 Winterferien

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Volley

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere