

Speiseplan Menschen - Februar 2026

Adalbert-Stifter- vegetarisch

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. Blumenkohl 15,AW,C mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
- 05. Donnerstag: Feine Rahm-Champignons 14,G mit Böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, Früchte-Joghurt 14,G
- 06. Freitag: Bunte Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, Salat 1,3,14,G,J,L

KW 07

- 09. Montag: Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 10. Dienstag: Valess-Geschnetzeltes 14,15,AW,C,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: Geb. Fetakäse 14,AW,G mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
- 24. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognese-Soße 14,G,F,I & 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: Bunte Gemüse-Nuggets 14,AW,AG,G 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