

KW 09 / 23.02.-27.02.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
Montag 23.02.26	gebratenes Veggi-Gyros ^(f,i) im Fladenbrot ^(aw,k) mit Tzaziki ^(g) , dazu Reis		Kürbissuppe mit Kartoffelwürfel ^(g,i) , gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Paprika und Kohlrabi und gemischten Salat (Tomate, Gurke, Weißkraut, Eisbergsalat) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Dienstag 24.02.26	Eier-Frikassee mit Erbsen ^(c,g,i) dazu Vollkornreis		orientalische Couscous- Pfanne mit grünen Erbsen, Zwiebeln und Kräutern ^(aw) dazu Knoblauch-Joghurt ^(g)	geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Paprika und Kohlrabi und gemischten Salat (Tomate, Gurke, Weißkraut, Eisbergsalat) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Grießbrei ^(aw,g) mit Beerenragout
Mittwoch 25.02.26	gebackener Kaiserschmarrn ^(aw,c,g) mit Vanillesauce ^(g) und hausgemachtem Zwetschgenragout dazu Karotten-Ingwer-Suppe ^(g)		Rindfleischfrikadelle ^(R,aw,c) mit Champignon-Rahmsoße ^(g) und Blumenkohl, dazu Reis	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Donnerstag 26.02.26	Maiskolben aus dem Ofen mit Reis, Möhengemüse und Kräuter-Dip ^(g)		Blumenkohlcurry mit Kartoffeln, Tomate und Paprika in Kokosmilch ^(g,i) , dazu Reis	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag 27.02.26	bunte Reispfanne mit Linsen, Möhren, Lauch und Ei ^(c,i) dazu Paprika-Zwiebel-Dip ^(g)		Fischstäbchen ^(F,aw,c) mit Rahmerbsen ^(g) dazu Kartoffeln	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	

Allergen-Kennzeichnung

a	glutenhaltige Getreide	e	Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw	Weizen	f	Soja (-Erzeugnisse)
ar	Roggen	g	Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag	Gerste	h	Scheinf Früchte (Nüsse)
ah	Hafer	i	Sellerie (-Erzeugnisse)
ad	Dinkel	j	Senf (-Erzeugnisse)
ak	Kamut	k	Sesam (-Erzeugnisse)
b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
c	Eier (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
d	Fisch (-Erzeugnisse)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)

*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt^(g) - und Zitronenhonig-Dressing⁽ⁱ⁾

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	8	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	9	mit Süßungsmittel
3	mit Antioxidationsmittel	10	enthält eine Phenylalaninquelle
4	mit Geschmacksverstärker	11	mit Zuckerarten, Süßungsmittel
5	geschwefelt	12	mit Zuckeraustauschstoffen
6	geschwärzt	13	mit Chinin
7	gewachst	14	mit Koffein

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD