



# Speiseplan

Woche 16.02.2026 bis 22.02.2026

Name:

Bitte abgeben bis 05.02.2026

2026	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 16.02	8906 <b>Herzhafe Pfannkuchen</b> 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 37 A1 C G	4684 <b>Unser Genießer-Omelett</b> Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln BE 2,3 37 C F	4311 <b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6 37 A1 C G	1221 <b>Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4 37 G L
Di 17.02	6720 <b>Schaschlikpfanne</b> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis 37 37 A1 L	8909 <b>Rucola-Spinat-Spaghetti</b> mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat 37 A1 H1	4229 <b>Rahmschnitzel "natur"</b> vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3 37 A1 C G L	469 <b>Steinpilz-Cremesuppe</b> Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. 37 G
Mi 18.02	7212 <b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln 37 A1 C	7913 <b>Feiner Apfelstrudel</b> gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, mit Vanillesoße 37 A1 G	4541 <b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE 4,0 16 37 A1 C G L	466 <b>Kräftige Hühnerbouillon</b> Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei. 37 A1 C
Do 19.02	7813 <b>Linsengericht "Schwäbische Art"</b> schwäbische Spezialität - Linsengemüse mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln 37 37 A1 C	8001 <b>Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein 37 A1 C G L	4310 <b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln BE 4,3 37 A1 C L	468 <b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 37 G
Fr 20.02	7218 <b>Schweinebraten "Bayrische Art"</b> in Bratensoße, Apfelsrotkraut, gekochte Kartoffelklöße 37 C L	8914 <b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigem Zwetschgenkompott 37 A1 C G	4702 <b>Kabeljaufilet-Schnitte</b> in feiner Dillrahmsoße, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln BE 3,6 37 D G M	462 <b>Tomaten-Rahmsuppe</b> Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. 37 A1 C G
Sa 21.02	7422 <b>Fränkische Bratwürste</b> auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree 37 37 G	4685 <b>Knödelteller "Florentin"</b> 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße BE 4,6 37 A1 C G	4810 <b>Gemüseeintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4 37 L	1218 <b>Kartoffel-Suppe</b> BE 1,2 37 G
So 22.02	8308 <b>Kalbshacksteak "Romanow"</b> garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren sowie Kartoffelrosti 37 A1 C G L	6969 <b>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese</b> aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt 37 A1 L	4533 <b>Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art"</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE 3,3 37 37 A1 C G L	496 <b>Köstliche Festtagssuppe</b> Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen. 37 A1 C G L

BE = Broteinheiten 37 enthält Rindfleisch; 37 enthält Schweinefleisch; 37 enthält Geflügel; 37 Vegetarische Menüs; 37 Vegan; 37 enthält Alkohol; 37 würzige Knoblauchnote; 37 enthält Laktose; A1 enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/37 enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie; M enthält Senf; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln