

Speiseplan Februar 2026

02. bis 06. Februar 2026

- Mo.** Gemüseaultaschen mit Basilikum-Tomatensauce, Salat (K)
Di. Geflügelhacksteak mit Rahmsauce, Safranreis und Salat der Saison (K)
Rote Beete Bratling mit Dip und Salat der Saison (K)
Mi. Putengyros mit Dip, Fladenbrot, Weißkraut, Tomaten und Eisbergsalat (K)
Gebratene Pilze nach Art Antipasti und Fladenbrot (K)
Do. Gulasch vom Rind mit Spätzle und Rohkost (K)
Vegetarisches Gulasch mit Spätzle und Rohkost (K)
Fr. Gnocchi in Tomatensauce und Salat (K)



09. bis 13. Februar 2026

- Mo.** Knusper- Seelachsfilet-Piccolino, Bio-Kartoffeln, Dip, Zitrone und Salat (K)
Falafel-Bällchen mit Bio-Kartoffeln, Dip und Salat (K)
Di. Bio-Vollkornspaghetti mit Soja-Gemüse-Bolognese, Marktsalat (K)
Mi. Bifteki mit buntem Reis, Zaziki und Gurkensalat (K)
Vegetarisches Hacksteak mit buntem Reis, Dip und Gurkensalat (K)
Do. Pizza Salami und Salat vom Wochenmarkt (K)
Pizza Margaritha und Salat vom Wochenmarkt (K)
Fr. Lunchpakete

Faschingsferien vom 16. bis zum 20. Februar 2026



23. bis 27. Februar 2026

- Mo.** Chicken Nuggets, Country Potatoes und Salat (K)
Vegetarische Nuggets mit Country Potatoes Salat (K)
Di. Cheeseburger Burger mit Tomaten mit Dip, Eisbergsalat und Gewürzgurken (K)
Vegetarischer Burger mit Dip, Eisbergsalat und Gewürzgurken (K)
Mi. Ungarisches Gulasch vom Rind mit Kloß und Blaukraut (K)
Cannelloni überbacken (K)
Do. Hähnchenbrustfilet Natur mit Vollkornreis und Salat der Saison (K)
Vegetarisches Schnitzel mit Vollkornreis und Salat der Saison (K)
Fr. Flädlesuppe, Kaiserschmarren mit Apfelmus (K)

Vegetarisches Gericht

* Fisch  aus nachhaltiger Zucht

Im Salat können Spuren von Konservierungsstoffen und Farbstoffen enthalten sein.

Bei unseren Speisen können Spuren von Allergenen vorhanden sein! Für Rückfragen bitte an die Küchenleitung wenden. -
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: K = „mit Konservierungsstoff“ - F = „mit Farbstoff“ - P = „mit Phosphat“