

Speiseplan für Februar 2025

Montag den 02.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrenagemüse, dazu Reis (100% Bio)

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce

Dienstag den 03.02.

Salat mit Joghurtdressing 3

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln 3

Menü 2:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis

Mittwoch den 04.02.

Knabbermöhren

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio)

Donnerstag den 05.02.

Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Menü 1:

Paniert Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse

Menü 2:

Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)

Freitag den 06.02.

Menü 1:

Hot Dog (Geflügel) mit Hot Dog Brötchen, Sauren Gurken, Röstzwiebeln,
Ketchup und Mayo, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Menü 2:

Vegane Nuggets (Soja) mit Kartoffelecken und Tomaten-Curry-Dip 1, 3, 5

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

ZUSATZSTOFFE

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewächst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß



Montag den 09.02.

Menü 1:

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Möhrenagemüse,
dazu Reis (100% Bio)

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) (100% Bio)³

Dienstag den 10.02.

Knabbergurken

Menü 1:

Kürbiscrèmesuppe mit Bauernbrot (100% Bio)³

Menü 2:

Vegane Mini-Frikadellen mit Bio-Vollkornreis,
dazu Erbsenrahmgemüse

Mittwoch den 11.02.

Tomatensalat³

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis

Menü 2:

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Sonnenblumenkerne)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)

Donnerstag den 12.02.

Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat^{2, 4, 8, 9}

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Grana Padano^{2, 3}

Freitag den 13.02.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Eierknöpfle,
dazu Kohlrabi in Kräuterrahmsauce³

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Reis (100 % Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

ZUSATZSTOFFE

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewächst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 16.02.

Menü 1:

Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse (100% Bio)

Menü 2:

Crunchy Veggietauer mit Kürbis-Bananen-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis

Dienstag den 17.02.

Salat mit Joghurtdressing ₃

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken _{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika)
und Käsesauce

Mittwoch den 18.02.

Chinakohl-Mais-Salat ₃

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Reibekäse und Bio-Reis ₃

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren (100% Bio) ₃

Donnerstag den 19.02.

Knabbergerke

Menü 1:

Butter Chicken mit Basmatireis ₄

Menü 2:

Farfalle mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Reibekäse (100% Bio)

Freitag den 20.02.

Salat mit Honig-Vinaigrette ₃

Menü 1:

Paniert Seelachs mit Salzkartoffeln
und Schwarzwurzelrahmgemüse

Menü 2:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

ZUSATZSTOFFE

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewächst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß



Montag den 23.02.

Menü 1:

Hähnchenfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis (100% Bio)³

Menü 2:

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln³

Dienstag den 24.02.

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 1:

Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) mit Bio-Penne

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100% Bio)³

Mittwoch den 25.02.

cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte)^{2,3}

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip (100% Bio)³

Donnerstag den 26.02.

Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot^{2,3}

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)

Freitag den 27.02.

Menü 1:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade⁹

Menü 2:

Käse-Lauchsuppe, dazu Bauernbrot (100% Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

ZUSATZSTOFFE

i enthält Sellerie
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewächst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß