

Speiseplan vom 02.02.-08.02.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag 02.02.2026	Hähnchen "Cordon Bleu" mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>[3.023kJ] [722kcal] 14)31)18)2)9)3)</small> Birnenkompott <small>[361kJ] [86kcal]</small>	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch <small>[1.584kJ] [378kcal] 31)20)</small> Birnenkompott <small>[361kJ] [86kcal]</small>
Dienstag 03.02.2026	Bratklops mit Salzkartoffeln und Butterbohnen <small>[1.832kJ] [439kcal] 31)14)17)20)31.1)31.5)18)</small> Rote Grütze mit Vanillesoße <small>[346kJ] [83kcal] 18)</small>	Gnocchi in Rahmsoße mit gebratenem Hähnchenschnitzel und Gemüse <small>[2.280kJ] [543kcal] 31)1.1)18)</small> Rote Grütze mit Vanillesoße <small>[346kJ] [83kcal] 18)</small>
Mittwoch 04.02.2026	Nudeln mit Bolognese und geriebenem Käse <small>[1.490kJ] [352kcal] 31)31.1)</small> Pudding <small>[263kJ] [63kcal] 18)</small>	Eieromelett gefüllt mit Spinat und Käse dazu Kartoffelbrei und Salat <small>[151kJ] [36kcal] 31)31.1)</small> Pudding <small>[263kJ] [63kcal] 18)</small>
Donnerstag 05.02.2026	Gefüllte Paprikaschote mit Salzkartoffeln <small>[1.388kJ] [332kcal] 31)31.1)31.2)18)</small> Fruchtjoghurt <small>[481kJ] [114kcal] 18)</small>	Rahmspinat, Salzkartoffeln und Rührei <small>[560kJ] [131kcal]</small> Fruchtjoghurt <small>[481kJ] [114kcal] 18)</small>
Freitag 06.02.2026	Sülze mit Remouladensoße dazu Bratkartoffeln und Rote Bete <small>[3.565kJ] [861kcal] 31)14)21)31.1)2)3)5)20)18)</small> Fruchtcocktail <small>[186kJ] [44kcal] 1)</small>	Gulasch vom Schwein mit Klößen und Rotkohl <small>[3.647kJ] [874kcal] 31)14)17)20)31.1)31.5)</small> Fruchtcocktail <small>[186kJ] [44kcal] 1)</small>
Samstag 07.02.2026	Weißkohleintopf mit gekochtem Rindfleisch <small>[1.137kJ] [272kcal] 20)</small> Früchtequarkspeise <small>[376kJ] [90kcal] 18)</small>	Backfeta mit Grilltomate und Bauernsalat <small>[3.918kJ] [936kcal] 18)14)31)1)9)3)</small> Früchtequarkspeise <small>[376kJ] [90kcal] 18)</small>
Sonntag 08.02.2026	Schweineroulade mit Rotkohl und kleinen Klößen <small>[6.114kJ] [1.465kcal]</small> Mandarinenkompott <small>[166kJ] [40kcal]</small>	Rinder geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse <small>[2.212kJ] [529kcal] 31)14)18)</small> Mandarinenkompott <small>[166kJ] [40kcal]</small>

