



Speisekarte Mittagsmenü Schulen KW 07

Montag, 09.02. bis 13.02.2026

Montag

09.02.2026

Fruchtiges Hähnchencurry^{2,a,a1,c,g}, mit Kokosmilch^{g,i,l},
Bandnudel^{a,a1,c,g}, und Asiagemüse
Gemüsestrudel^{a,a1,g,i}, Blattsalat, Rahmkohlrabi^{1,6,a,a1,g},
Salatsoße, klar^{6,a,a1,h,w3}
Obst der Saison

Dienstag

10.02.2026

Rinderhacksteak^{a,a1,c,g}, mit Rahmsoße^{g,i,l}, Bandnudeln^{a,a1,c,g}
und Prinzessbohnen^g

Broccoli-Nussecken^{a,a1,c}, Kartoffelpüree^g, Ratatouille Beilage
Nugatpudding^{11,5,c,g,h}

Mittwoch

11.02.2026

Geflügel-Bratwurst^{3,4,j} mit Bratensoße und Kräuter-
Kartoffelpüree^g
Kaiserschmarren^{2,3,4,6,a,a1,g} mit Apfelmus
Haselnusscreme^{g,h,h2,11,5}

Donnerstag

12.02.2026

Maultaschen^{2,3,6,a,a1,c,g,i}, Rinderbrühe^{6,a,a1,i}, Blattsalat,
Kartoffelsalat², helles Balsamicodressing^{3,h,j,l,w3}
Kräuter-Nudelauf^g mit Tomatensoße Blattsalat
Salatsoße,^{6,a,a1,h,w3}
Obst der Saison

Freitag

13.02.2026

Tagliatelle mit Lachswürfel^{a1,c,g,j,l} und Gemüsewürfel,
Blattsalat, Salatsoße^{6,a,a1,h,w3}
Vanillejoghurt^{11,5,c,g,h}

Die Heimatküche wünscht einen guten Appetit!



Allergenauszeichnung / Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 11 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Süßungsmitteln, 6 = mit Geschmacksverstärker, a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, f = Soja und Sojaerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, h = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, l = Schwefeldioxide/Sulfite, w3 = Walnüsse - Änderungen vorbehalten. Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit **Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.**