



**RWS OptiMahl**

Menülinie 1 entspricht den Qualitätsstandards  
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

















# Speiseplan

16.02.2026 bis 20.02.2026

**catering RWS**  
service ●●●

Küche Brandenburg

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Muschelnudeleintopf <small>a/a1/c/i</small>	Tofugulasch <small>a/a1/f</small>	Paprika- <small>a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j</small>	Spätzlepfanne <small>a/a1/c</small>	Vegetarischer
	mit Hühnerfleisch <small>a/a1/c/i</small>	Salzkartoffeln	Hackfleisch-Pfanne <small>a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j</small>	mit Gemüse <small>a/a1/c</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf
	Vollkornbrot <small>a/a1/a2</small>		Petersilienkartoffeln	Kräutersoße <small>1/a/a1/g</small>	Vollkornbrot <small>a/a1/a2</small>
	Mini-Berliner <small>a/a1/c</small>	 Rote-Beete- Apfel-Salat <small>a/a1/c</small>	Rettichsalat <small>g</small> mit Joghurt <small>g</small>	Apfelmus <small>3</small>	Vanillaquark <small>1/g</small>
					
Menü 2	Kasselerfleisch- <small>2/3/a/a1</small>	Tomatensuppe <small>1/a/a1</small>	Kohlrabi-Kürbis-Eintopf	Eierkuchen <small>8/a/a1/c/g</small>	Pastinaken- <small>a/a1/a4/c</small>
	Kraut-Pfanne <small>2/3/a/a1</small>	mit Reis, Zucchini <small>1/a/a1</small>	mit Rindfleisch	Zucker	Steckrüben-Rösti <small>a/a1/a4/c</small>
	Semmelknödel <small>a/a1/c</small>	und Suppenklößchen <small>1/a/a1</small>	Mischbrot <small>a</small>		Currysoße <small>1/a/a1</small>
	"Böhmische Art" <small>a/a1/c</small>	Zwiebelbrot <small>a</small>			Vollkornreis
	Mini-Berliner <small>a/a1/c</small>	Zitronenquark <small>g</small>	Naturjoghurt <small>g</small> mit Fruchtmus <small>g</small>	Apfelmus <small>3</small>	Vanillaquark <small>1/g</small>
					
Menü 3	Gemüsegulasch <small>a/a1/g</small>	Schweinelachsschnitzel <small>a/a1</small>	Vegetarische Bratwurst <small>a/a1/c</small>	Hörnchennudeln <small>a/a1/c</small>	Hühnerfrikassee <small>1/a/a1/j</small>
	(Karotte, Erbse, Bohne) <small>a/a1/g</small>	mit Leipziger- <small>1/a/a1</small>	vegetarische Soße <small>1/a/a1/j/l</small>	Hackfleischsoße <small>a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j</small>	mit Erbsen und Möhren <small>1/a/a1/j</small>
	Semmelknödel <small>a/a1/c</small>	Allerlei-Gemüse <small>1/a/a1</small>	Kartoffelpüree <small>g</small>	"Bolognese Art" <small>a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j</small>	Vollkornreis
	"Böhmische Art" <small>a/a1/c</small>	Salzkartoffeln			
	Mini-Berliner <small>a/a1/c</small>	Zitronenquark <small>g</small>	Rettichsalat <small>g</small> mit Joghurt <small>g</small>	Apfelmus <small>3</small>	Vanillaquark <small>1/g</small>
					
Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.					
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <a href="https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/">https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/</a>					



**RWS OptiMahl**

Menülinie 1 entspricht den Qualitätsstandards  
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
















# Speiseplan

23.02.2026 bis 27.02.2026

**catering RWS**  
service ●●●

Küche Brandenburg

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<b>Heringsstippe in Soße</b> <small>c/d/g</small>	<b>Milchreis</b> <small>g</small>	<b>Spinat-Knusper-Medaillon</b> <small>a/a1/a5/c/g</small>	<b>Vegetarischer</b> <small>i</small>	<b>Rindfleisch</b> <small>1/3/a/a1/g/l</small>
	<b>"Hausfrauen Art"</b> <small>c/d/g</small>	<b>Zucker und Zimt</b>	<b>Kräutersoße</b> <small>1/a/a1/g</small>	<b>Hirse-Gemüse-Eintopf</b> <small>i</small>	<b>in Meerrettichsoße</b> <small>1/3/a/a1/g/l</small>
	<b>Salzkartoffeln</b>		<b>Gemüsereis</b> <small>i</small>	<b>(Karotte, Erbse, Blumenkohl)</b> <small>i</small>	<b>Kartoffelpüree</b> <small>g</small>
	<b>Birne</b> 	<b>Apfelmus</b> <small>3</small> 	<b>Eisberg-Orangen-Salat</b> <small>j</small> <b>mit Senfdressing</b> <small>j</small> 	<b>Naturjoghurt</b> <small>g</small> <b>mit Fruchtmus</b> <small>g</small> 	<b>Rote-Beete-Streifen</b> <small>9</small> 
Menü 2	<b>Gabelspaghetti</b> <small>a/a1</small>	<b>Gelbe-Erbсен-Eintopf</b> <small>i</small>	<b>Gurken-</b> <small>g</small>	<b>Backfischfilet</b> <small>8/a/a1/d</small>	<b>Wurstgulasch</b> <small>1/2/3/8/a/a1/j</small>
	<b>Curry-Tomaten-Soße</b> <small>1/2/3/8/a/a1</small>	<b>Party Wiener Würstchen</b> <small>2/3/8/i/j</small>	<b>Radieschen-Quark</b> <small>g</small>	<b>vom Alaska-Seelachs</b> <small>8/a/a1/d</small>	<b>Vollkornspirelli</b> <small>a/a1</small>
	<b>mit Geflügel-</b> <small>1/2/3/8/a/a1</small>	<b>Mischbrot</b> <small>a</small>	<b>Salzkartoffeln</b>	<b>Dillsoße</b> <small>1/a/a1/g</small>	
	<b>jagdwurstwürfel</b> <small>1/2/3/8/a/a1</small>			<b>Kartoffelpüree</b> <small>g</small>	
	<b>Birne</b> 	<b>Apfelkompott</b> 	<b>Obst</b> 	<b>Wachsbohnsalat</b> 	<b>Rotkohlrhokost</b> <small>3/l</small> 
Menü 3	<b>Hartweizen-</b> <small>a/a1</small>	<b>Rührei mit Zwiebel</b> <small>c/g</small>	<b>Graupeneintopf</b> <small>a/a3/i</small>	<b>Putengeschnetzeltes</b> <small>a/a1/g/j</small>	<b>Gemüsepfanne (Erbse,</b> <small>a/a1/g</small>
	<b>Gemüse-Pfanne</b> <small>a/a1</small>	<b>Spinat</b> <small>1/a/a1/g</small>	<b>mit Gemüse (Karotte,</b> <small>a/a3/i</small>	<b>Gemüsereis</b> <small>i</small>	<b>Karotte, Blumenkohl)</b> <small>a/a1/g</small>
	<b>(Karotte, Erbse, Bohne)</b> <small>a/a1</small>	<b>Salzkartoffeln</b>	<b>Kohlrabi, Porree)</b> <small>a/a3/i</small>	<b>(Karotte, Sellerie, Porree)</b> <small>i</small>	<b>Gnocchi</b> <small>c</small>
	<b>Schnittlauchquarkdip</b> <small>g</small>		<b>und Schweinefleischwürfeln</b> <small>a/a3/i</small>		
	<b>Birne</b> 	<b>Apfelkompott</b> 	<b>Roggenmischbrot</b> <small>a</small>	<b>Naturjoghurt</b> <small>g</small>	<b>Rotkohlrhokost</b> <small>3/l</small> 
			<b>Naturquark</b> <small>g</small>	<b>mit Fruchtmus</b> <small>g</small> 	
			<b>mit Himbeersirup</b> 		
Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.					
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <a href="https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/">https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/</a>					