

Speiseplan  
16.02.2026 bis 20.02.2026

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag			
Menü 1	Muschelnudelintopf mit Hühnerfleisch Vollkornbrot Mini-Berliner	a/a1/c/i a/a1/c/i a/a1/a2 a/a1/c	<b>Tofugulasch</b> <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Rote-Beete-Apfel-Salat</b> 	a/a1/f Paprika- Hackfleisch-Pfanne Petersilienkartoffeln 9 Rettichsalat 9 mit Joghurt 	a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j Kräutersoße g Apfelmus g 	a/a1/c mit Gemüse 1/a/a1/g 3 Vanillaquark 1/g 	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf Vollkornbrot a/a1/a2	
Menü 2	Kasselerfleisch-Kraut-Pfanne Semmelknödel "Böhmischa Art" Mini-Berliner	2/3/a/a1 2/3/a/a1 a/a1/c a/a1/c	 Tomatensuppe mit Reis, Zucchini und Suppenklößchen Zwiebelbrot Zitronenquark 	1/a/a1 1/a/a1 1/a/a1 a g g	Kohlrabi-Kürbis-Eintopf mit Rindfleisch Mischbrot Naturjoghurt mit Fruchtmus 	Eierkuchen Zucker a g Apfelmus g 	8/a/a1/c/g Pastinaken- Steckrüben-Rösti Currysoße Vollkornreis 3 Vanillaquark 1/g 	
Menü 3	Gemüsegulasch (Karotte, Erbse, Bohne) Semmelknödel "Böhmischa Art" Mini-Berliner	a/a1/g a/a1/g a/a1/c a/a1/c a/a1/c	 Schweinelachsschnitzel mit Leipziger- Allerlei-Gemüse Salzkartoffeln Zitronenquark 	a/a1 1/a/a1 1/a/a1 g	Vegetarische Bratwurst vegetarische Soße Kartoffelpüree Rettichsalat mit Joghurt 	a/a1/c 1/a/a1/j/l g g g	Hörnchennudeln Hackfleischsoße "Bolognese Art" Apfelmus 	a/a1/c a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/c/i/j 3 Vanillaquark 1/g 

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 <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>

Speiseplan  
23.02.2026 bis 27.02.2026

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Menü 1	Heringsstippe in Soße "Hausfrauen Art" Salzkartoffeln Birne	c/d/g c/d/g c/d/g c/d/g	Milchreis Zucker und Zimt Apfelmus	g g 3 3	Spinat-Knusper-Medaillon Kräutersoße Gemüsereis Eisberg-Orangen-Salat mit Senfdressing	a/a1/a5/c/g 1/a/a1/g i j j	Vegetarischer Hirse-Gemüse-Eintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl) Vollkornbrot Naturjoghurt mit Fruchtmus	i i i a/a1/a2 g g	Rindfleisch in Meerrettichsoße Kartoffelpüree Rote-Beete-Streifen	1/3/a/a1/g/l 1/3/a/a1/g/l g 9
Menü 2	Gabelspaghetti Curry-Tomaten-Soße mit Geflügel- jagdwurstwürfel Birne	a/a1 1/2/3/8/a 1/2/3/8/a 1/2/3/8/a	Gelbe-Erbsen-Eintopf Party Wiener Würstchen Mischbrot Apfelkompott	i 2/3/8/i/j a 3	Gurken- Radieschen-Quark Salzkartoffeln Obst	g g 1/a/a1/g 3	Backfischfilet vom Alaska-Seelachs Dillsoße Kartoffelpüree Wachsbohnensalat	8/a/a1/d 8/a/a1/d 1/a/a1/g g	Wurstgulasch Vollkornspirelli Rotkohlrohkost	1/2/3/8/a a/a1 3/l
Menü 3	Hartweizen- Gemüse-Pfanne (Karotte, Erbse, Bohne) Schnittlauchquarkdip Birne	a/a1 a/a1 a/a1 g a/a1	Rührei mit Zwiebel Spinat Salzkartoffeln Apfelkompott	c/g 1/a/a1/g 1/a/a1/g 3	Graupeneintopf mit Gemüse (Karotte, Kohlrabi, Porree) und Schweinfleischwürfeln Roggenmischbrot Naturquark mit Himbeersirup	a/a3/i a/a3/i a/a3/i a g g	Putengeschnetzeltes Gemüsereis (Karotte, Sellerie, Porree) Naturjoghurt mit Fruchtmus	a/a1/g/j i i a g g	Gemüsepfanne (Erbse, Karotte, Blumenkohl) Gnocchi Rotkohlrohkost	a/a1/g a/a1/g c 3/l

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 <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>