

# Menüplan

vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

Montag 02.02.2026	Vorsuppe	Möhrensuppe	125 kcal
	Salat	Pusztasalat <sup>(2,27,23,12)</sup>	45 kcal
	Menü 1	Spirellinudeln mit Wurstgoulasch <sup>(3,10,14,19,22,23,26)</sup> und Reibekäse	780 kcal
	Menü 2	Möhrensuppe <sup>(23,22,10,14 mit Fleischeinlage)</sup>	450 kcal
	Dessert	Apfelkompott	120 kcal
Dienstag 03.02.2026	Vorsuppe	Waldpilzsuppe	140 kcal
	Salat	Bohnensalat	52 kcal
	Menü 1	marinierter Hering nach Hausfrauenart mit Remouladensoße <sup>(3,10,14,15,23,24)</sup> und Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Griessbrei <sup>(14,15)</sup> mit Zucker & Zimt	380 kcal
	Dessert	Kirschenkompott	240 kcal
Mittwoch 04.02.2026	Vorsuppe	Tomatenuppe	130 kcal
	Salat	Rote Beetesalat	45 kcal
	Menü 1	Kartoffelknödel mit Waldpilzrahmsoße <sup>(10,14,15,23)</sup>	850 kcal
	Menü 2	Brühreis mit Fleischeinlage <sup>(23,24)</sup>	350 kcal
	Dessert	Mandarinenkompott	75 kcal
Donnerstag 05.02.2026	Vorsuppe	Pastinakencremesuppe	141 kcal
	Salat	Möhren- Apfelrohkost <sup>(21)</sup>	60 kcal
	Menü 1	Schnitzel mit Bratensoße <sup>(14,15,10,22)</sup> , Prinzessbohnen <sup>(2,10,18,19)</sup> und Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Kaiserschmarren <sup>(3,10,14)</sup> mit Apfelmus	450 kcal
	Dessert	Fruchtquark	99 kcal
Freitag 06.02.2026	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage	128 kcal
	Salat	Gurkensalat <sup>(2)</sup>	60 kcal
	Menü 1	Geschnetzeltes "Zürcher Art" <sup>(10,14,22,23,24,26)</sup> mit Reisbeilage	860 kcal
	Menü 2	mediterane Gemüsepflanne <sup>(10,14,15,23)</sup> mit Kartoffelpüree	450 kcal
	Dessert	Vanillepudding mit Schokosoße <sup>(5,14,15)</sup>	320 kcal
Samstag 07.02.2026	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten <sup>(14,15)</sup>	70 kcal
	Menü 1	Kohlрабieintopf mit Fleischeinlage <sup>(14,22,23)</sup>	680 kcal
	Menü 2	Weisse Bohneneintopf mit Kasslerfleisch <sup>(18,26)</sup>	450 kcal
	Dessert	Mandarinen Mascarponecreme	120 kcal
	Vorsuppe	Möhrencremesuppe	140 kcal
Sonntag 08.02.2026	Salat	Selleriesalat mit Petersilie	70 kcal
	Menü 1	Schweinegoulasch <sup>(2,10,14,18,23,24 mit Rotkohl (10,14)</sup> und Salzkartoffeln	950 kcal
	Menü 2	Gemüsefrikadelle <sup>(10,14,23,26)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	560 kcal
	Dessert	Birnenkompott	85 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen.

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgenden Allergene , keine Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,26

### **Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene**

<b>Nummer</b>	<b>Zusatzstoffe &amp; Allergene</b>
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse