



	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026	Samstag 28.02.2026	Sonntag 01.03.2026
Menü 1	Bandnudeln mit gebackenen Hähnchenstreifen, Frischkäsesoße, Salat G1,M	Frikadelle mit Petersilienkartoffeln, Erbsengemüse G1,M	Rindergeschnetzeltes mit Gemüsewürfeln, Spätzle und Salat G1	Kleines Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Rahmkohlrabi G1,M	Grillfischfilet mit Kräuterpüree und Paprikagemüse G1,M	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Bauchspeck G1,2,3	Wildragout mit Pilzen, Nudeln und Karottengemüse G1,M
Menü 2	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Mandarinenkompott M	Thai-Nudel- Gemüsepfanne mit Currysoße G1,M	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott G1,M,E	Spinatknödel mit Käsesoße und Rahmkohlrabi G1,M	Gekochtes Ei in Senf- Dill-Soße, Kräuterpüree und Paprikagemüse G1,M	Heiße Würstl mit Senf und Kartoffelsalat G1	Kräuterpfannkuchen mit Frischkäsesoße und Karottengemüse G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Erbseneintopf mit Kartoffeln	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
Menü 1	Gebratene Kartoffelgnocchis mit Soße Bolognese, Parmesan und Salat G1,M	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Reis und Prinzessbohnen G1,M	Schweinegeschnetzelte s mit Champignons, Knöpfe und Salat G1,M	Leberknödel mit Speckwürfel, Püree und Sauerkraut G1	Fischfilet mit Kräuterhaube, Petersilienkartoffeln und italienisches Ofengemüse G1,M	Graupengemüseintopf mit kleinen Köttbullar Klößchen G1	Putenrollbraten mit Kartoffelgratin und Romanesco G1,M
Menü 2	Reibekuchen mit Apfelmuß G1,M	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Süße "Überraschung" mit Mandelsoße G1,M	Gebratene Schupfnudeln mit Frischkäsesoße, Gemüwestreifen G1,M	Italienisches Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln G1	Currywurst mit gebackenen Kartoffelspalten G1	Spaghetti mit Tomatensoße und Romanesco G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Graupengemüseintopf mit kleinen Köttbullar Klößchen G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026	Samstag 14.03.2026	Sonntag 15.03.2026
Menü 1	Hähnchen-Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Kräutereis u. Salat G1,M	Geschmortes Rinderbäckchen mit Salzkartoffeln und Karottengemüse G1,M	Fleischkäs aus dem Ofen mit Bratkartoffeln und Salat G1	Nürnberger Bratwürstl mit Senf, Kartoffelsalat	Garnelenspieß mit Kräutersoße, Nudeln und Romanesco G1,M	Nudelgemüseeeintopf mit Hühnchen G1	Kassler Nackenbraten mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Lauchgemüse G1,M
Menü 2	Gemüsefrikadelle mit Püree und Salat G1	Gemüsemaultaschen mit Frischkäsesoße und Karottengemüse G1,M	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze G1,M	Gebratene gefüllte Spinat Gnocchis, Gemüsestreifen G1,M	Gemüseomelette mit Petersilienkartoffeln und Romanesco G1,M	Weißwurst mit süßem Senf und Brezel	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Kartoffel-Sellerie-Stampf G1,M
Diabetes	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Nudelgemüseeeintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
Menü 1	Gefüllte Maultaschen mit Speck, Zwiebelsoße und Kartoffel-Gurkensalat G1	Gebratenes Schweinesteak Natur mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl G1,M	Rindergulasch m. Pilzen, Spinatspätzle u. Salat G1,M	Käseschnitzel mit Tomatensoße, Gabelspaghetti und Erbsen	Gebratenes Schollenfilet, Kartoffelgratin u. Blattspinat G1,M	Kartoffelgemüse Eintopf mit Fleischwurstscheiben G1	Bratenteller mit Schupfnudeln und Rahmwirsing G1,M
Menü 2	Süße gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesoße G1, M	Vegetarisches Gemüselaißchen mit Reis und Blumenkohl G1	Kartäuser Knödel mit Frucht und Sahnsoße G1,M	Backfetakäse mit Kräuterdip dazu gebackene Kartoffelspalten G1,M	Süßkartoffelgnocchis mit Frischkäsesoße und Blattspinat G1,M	Bunter Wurstsalat mit Bratkartoffeln 2,3	Gemüserisotto, Parmesan und Rahmwirsing G1,M
Diabetes	Frikadelle mit Zwiebelsoße, Kartoffel-Gurkensalat	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Hähnchensteak mit Kräuterdip dazu gebackene Kartoffelspalten G1,M	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Kartoffelgemüse Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

Glutenhaltiges Getreide -G- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Getreide 1, Weizen 2, Gerste 3, Hafer 4, Roggen 5, Dinkel 6, Kamut 7, Grünkern 8, Einkorn 9, Emmer 10, Triticale 11 <u>Beispielserzeugnisse:</u> Couscous, Bulgur, Polenta, Dunst, Grieß, Stärke, Mehl, Kleie	Krebstiere -K- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen <u>Beispielserzeugnisse:</u> Krebsbutter
Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysosym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)	Schwefeldioxid und Sulfite -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielserzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfid E222, Natriummetabisulfid E223, Kaliummetabisulfid E224, Kalziumsulfid E226, Kalziumbisulfid E227, Kaliumbisulfid E228
Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus	Sojabohnen -Soj- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> nicht raffiniertes Soja, Sojalecithin, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen
Milch -M- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehört:</u> Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd <u>Beispielserzeugnisse:</u> Casein, Molkeprotein, Lactalbumin, Milcheiweiß, Milchzucker, Butterschmalz, Butter-Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Sahne, Joghurt, Buttermilch, Ricotta, Käse	Schalenfrüchte -Sf- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Muss namentlich angegeben werden.</u> <u>Dazu gehören:</u> Mandeln 1, Hasel- 2, Wal- 3 und Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia- 8 oder Queenslandnüsse 9 <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste
Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielserzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz	Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsaaten <u>Beispielserzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl
Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielserzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine	Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielserzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamöl, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)
Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Lupinenmehl, Lupinenkerne, Lupinenprotein	Weichtiere -W- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoffen	9	koffeinhaltig
2	mit Konservierungsstoff(en)	10	chininhaltig
3	mit Antioxidationsmittel	11	mit Süßungsmittel(n)
4	mit Geschmacksverstärker(n)	12	enthält eine Phenylaminquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
5	mit Schwefeloxid	13	gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
6	mit Schwärzungsmittel(n)	14	mit Taurin
7	mit Phosphat		
8	mit Milcheiweiß		