



Sonderkostspeiseplan Februar 2026

vegetarisch (ovo-lakto-vegetabil)

	Woche 02.02. - 06.02.	Woche 09.02. - 13.02.	Woche 16.02. - 20.02.	Woche 23.02. - 27.02.	
MONTAG	Eierragout (a,a1,c,g,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Saisonales Obst	Gemüseburger (mit Kartoffeln, Karotten, Brokkoli) paniert (a,a1,c,g) Tomatensoße (a,a1), Vollkorn-nudeln (a,a1), Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst	Blumenkohlbratling paniert (a,a1,c,g) Rahmsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Frischkäse-Sauce (a,a1,g) Vollkornnudeln (a,a1) Rote Bete Saisonales Obst	
DIENSTAG	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Ei (c) Süß-Saure-Sauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Vanillequarkspeise (g)	Tomatensoße (a,a1) Vollkornnuudeln (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Zitronenquarkspeise (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln, Rotkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Aprikose (3,g)	
MITTWOCH	Tomatensoße (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Bratapfelquarkspeise (g)	Milchreis (g) Erdbeersauce Gurkenstückchen	Rührei (c,g) Spinat (a,a1,g) Kartoffelstampf (g) Saisonales Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3) Möhrenstückchen	
DONNERSTAG	Kürbis-Chiasamen-Burger Spinat (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Erbsegemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Schokopudding (g)	Gemüse (mit Karotten, Süßkartoffeln u. Zucchini) in Tomaten-Kokos-Sauce Langkornreis, Rotkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Schokoraspeln (g)	Gemüse-Frikassee (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat Waldbeerquarkspeise (g)	
FREITAG	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Sellerie u. Möhren) (i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	Brühnuudeln (mit Karotten, Porree u. Bohnen) (a,a1,i) Mischbrot (a,a1,a2) Saisonales Obst	Linseneintopf (i) (mit Kartoffeln, Möhren u. Sellerie) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	Pürierte Tomatenuppe (mit Reis, Karotten u. Sellerie) (a,a1,i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker 5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8=gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianiennuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten