



Sonderkostspeiseplan Februar 2026

glutenfrei, milchfrei, eifrei

	Woche 02.02. - 06.02.	Woche 09.02. - 13.02.	Woche 16.02. - 20.02.	Woche 23.02. - 27.02.	
MONTAG	Gemüseragout (1,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Tomatensoße glutenfreie Nudeln Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst	Kürbis-Chiasamen-Burger Creme-Sauce (1) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete Saisonales Obst	
DIENSTAG	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	gebratenes Seelachsfilet (d) Süß-Saure-Sauce Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Geflügel-Jagdwurstgulasch in in Tomate (2,7), glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Zitrone (3,f)	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Kräutersauce (1) Salzkartoffeln, Rotkohlrohkost Soja-Joghurtalternative mit Aprikosen (3,f)	
MITTWOCH	Tomatensoße glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Bratapfel (3,f)	Reisdrinkkreis mit Erdbeersauce Gurkenstückchen	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Spinat (1) Kartoffelstampf (1) Saisonales Obst	Kartoffelpuffer Apfelmus (3) Möhrenstückchen	
DONNERSTAG	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Spinat (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Blaubeeren (3,f)	Putenschnitzel "natur" gebraten Erbsengemüse (1) Salzkartoffeln Schokopudding	Wildlachs in Tomaten-Kokos- Sauce (d) Langkornreis Rotkohlrohkost Waldmeistergötterspeise (1)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (1) Salzkartoffeln, Gurkensalat Soja-Joghurtalternative mit Waldbeeren (3,f)	
FREITAG	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten u. Porree) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Brühnudeln (mit glutenfreien Nudeln, Karotten, Porree, Erbsen u. Bohnen) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) glutenfreies Brot (f) 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=Macadamianuss und Queen Islandnuss), 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