

# Speiseplan Cafeteria



16.02.2026 - 22.02.2026

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
<b>Montag</b> <b>16.02.2026</b> <b>Rosenmontag</b>	Hähnchenbrustfilet "Piccata" (g) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Gabelspaghetti (4, a1, c)	Tortellini Formaggio Spinaci (a1, c, g) mit Gemüsesauce (4, a1, g, i)	Currywurst vom Schwein (2, 4, 8, a1) mit Salzkartoffeln (4) kleiner Bohnensalat
<b>Dienstag</b> <b>17.02.2026</b> <b>Fastnacht</b>	Maultaschen mit Rindfleischfüllung (a1, c, i) dazu Kräuter-Käsesoße (4, a1, g)	Erbseintopf (4, a1, i) mit Brötchen (a1)	Schweine.- od. Putenschnitzel (a1, c) mit Waldpilzsauce (4, a1, g) und Schwenkkartoffeln
<b>Mittwoch</b> <b>18.02.2026</b> <b>Aschermittwoch</b>	Hackfleisch-Küchle "Geflügel" (a1, c, g, k) mit Majoransoße (4, a1) dazu Schwenkkartoffeln (4)	Bunte Pasta (4, a1, c) mit Gemüse-Gulasch (4, a1, g, i)	Matjesfilet "Hausfrauen Art" (d, g) dazu Kartoffeln (4)
<b>Donnerstag</b> <b>19.02.2026</b>	Lasagne "Bolognese" vom Rind (4, a1, c, g, i)	Blumenkohl im Backteig (a1, c) dazu Kräutersauce (4, a1, g) und Kartoffel Wedges	Leberknödel (a) mit Zwiebelsoße (4, a1) dazu Kartoffelpüree (4, g) und Sauerkraut
<b>Freitag</b> <b>20.02.2026</b>	Tilapiafilet (d) mit Dill-Sahnesoße (4, a1, g) dazu Kräuter- Reis (4)	Omelett (c, g) mit Rahmspinat (4, a1, g) und Kartoffeln (4)	Schweinekamm-Braten mit Majoransoße (4, a1) dazu Butterspätzle (a1, c, g) und Rosenkohl (4)
<b>Samstag</b> <b>21.02.2026</b>	<b>kein Mittagstisch</b>		
<b>Sonntag</b> <b>22.02.2026</b>	<b>Cafeteria geschlossen</b>		

\* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1- mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat  
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin  
12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

\* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkenntzeichnung nach EU Richtlinie

a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier  
c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,  
h- Schalenfrüchte (Nusse, (h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,  
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandhuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,  
p- Weichtiere / Mollusken

\* Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.

Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen

einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.

! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere  
Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082