



## Speiseplan Mittagessen

	Menü A	Menü B
<b>Montag</b> <b>02.02.2026</b>	<b>V</b> Hafer Suppe mit Gemüsestreifen Eierfrikassee Kartoffeln Romanesco	Hafer Suppe mit Gemüsestreifen Currywurst ( S ) Tomaten-Currysoße Pommes Frites Gemischter Salat
<b>Dienstag</b> <b>03.02.2026</b>	Garnelenpfännchen mit Reis Süß-Saure Soße Asiatisches Gemüse  Obstsalat	Ravioli mit Wildfleischfüllung Rahmsoße mit Preisselbeeren Bunte Gemüsemischung  Obstsalat
<b>Mittwoch</b> <b>04.02.2026</b>	<b>V</b> Gemüsesuppe Apfelstrudel Vanillesoße	<b>V</b> Gemüsesuppe Tofuragout Sesam-Kartoffelpüree Feldsalat
<b>Donnerstag</b> <b>05.02.2026</b>	Rinderbrust Meerrettichsoße Kartoffeln Rote Beete Salat gelbe Fruchtgrütze mit Rahm	Hackbällchen ( R,S ) Thymiansoße Kartoffelstampf Ofengemüse gelbe Fruchtgrütze mit Rahm
<b>Freitag</b> <b>06.02.2026</b>	Tomatensuppe Pulled Lachs Bandnudeln Zitronensoße Brokkoli	<b>V</b> Tomatensuppe Rührei Kartoffelpüree Spinat
<b>Samstag</b> <b>07.02.2026</b>	Kartoffelsuppe ( S ) Bockwurstchen ( S )  Vanillepudding mit Beerensoße	<b>V</b> Bohnensuppe mit Sauerkraut und Kartoffelwürfel Vanillepudding mit Beerensoße
<b>Sonntag</b> <b>08.02.2026</b>	Odenwälder Gude Bier Schweinesteak Zwiebelsoße Kartoffelkroketten Pariser Karotten Fruchtmusbecher	Odenwälder Gude Bier Kalbsragout Spätzle Kichererbsen-Paprikagemüse  Fruchtmusbecher

Die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf den Speiseplänen vor Ort.

Angabe der Fleischsorte: S=Schweinefleisch, R= Rindfleisch, K=Kalbfleisch, G=Geflügel

Vegetarische Gerichte sind mit "V" gekennzeichnet