

So viel mehr als nur Essen.  
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 02.02.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Tomate	Butterkäse und pikanter Schmelzkäse dazu eine Tomate	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Tomate
Dienstag, 03.02.2026	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark	Tilsiterkäse und Frischkäse natur dazu Schnittlauchquark	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark
Mittwoch, 04.02.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat	Zwei Gemüsemaultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat
Donnerstag, 05.02.2026	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu eine Gewürzgurke	Maasdamerkäse und Weichkäse dazu eine Gewürzgurke	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu eine Gewürzgurke
Freitag, 06.02.2026	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfgurken	Goudakäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken	Bierschinken und Geflügel-Champignon-Pastete dazu Senfgurken
Samstag, 07.02.2026	Salami und Weichkäse dazu ein Ei	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei
Sonntag, 08.02.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate	Elbländer Käse Natur und Hüttenkäse dazu eine Tomate	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
<b>Montag, 02.02.2026</b>	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Tomate  G,1,2,3,12 G,12	Butterkäse und pikanter Schmelzkäse dazu eine Tomate  G,12 G	Salami im Käsemantel und Geflügelschinken dazu eine Tomate  G,1,2,3,12 2,3,8,12
<b>Dienstag, 03.02.2026</b>	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark  I,1,2,3,8,12 G,12 G	Tilsiterkäse und Frischkäse natur dazu Schnittlauchquark  G,12 G G	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark  I,1,2,3,8,12 2,3,8,12 G
<b>Mittwoch, 04.02.2026</b>	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat  2,3,8 J,1,2	Zwei Gemüsemaultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat  A,A1,C,I A,A1,I,4 J,1,2	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat  2,3,8 J,1,2
<b>Donnerstag, 05.02.2026</b>	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu eine Gewürzgurke  2,3,8,12 G,12 2,9	Maasdamerkäse und Weichkäse dazu eine Gewürzgurke  G,12 G 2,9	Paprikalyoner und Gefügelsalami dazu eine Gewürzgurke  2,3,8,12 1,2,3,12 2,9
<b>Freitag, 06.02.2026</b>	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfkurken  2,3,8,12 G,12 J,3,9	Goudakäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Senfkurken  G,12 G,12 J,3,9	Bierschinken und Gefügel-Champignon-Pastete dazu Senfkurken  2,3,8,12 2,3,8,12 J,3,9
<b>Samstag, 07.02.2026</b>	Salami und Weichkäse dazu ein Ei  1,2,3,12 G C	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei  G G,1,12 C	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei  1,2,3,12 3,12 C
<b>Sonntag, 08.02.2026</b>	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate  D G,L,3,5	Elbländer Käse Natur und Hüttenkäse dazu eine Tomate  G,12 G	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate  D G,L,3,5

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

## Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 02.02.2026</b>	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Tomate	kJ 1437 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5 kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Butterkäse und pikanter Schmelzkäse dazu eine Tomate	kj 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0 kj 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3 kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark	kj 437 / kcal 104 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,9 kj 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0 kj 352 / kcal 84 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,6 / Salz 1,0	Tilsiterkäse und Frischkäse natur dazu Schnittlauchquark	kj 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0 kj 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8 kj 352 / kcal 84 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,6 / Salz 1,0
	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat	kj 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8 kj 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5	Zwei Gemüsemaultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat	kj 811 / kcal 192 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 31,0 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,4 kj 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1 kj 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5
<b>Dienstag, 03.02.2026</b>	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu eine Gewürzgurke	kj 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9 kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1 kj 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	Maasdamerkäse und Weichkäse dazu eine Gewürzgurke	kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1 kj 1530 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 kj 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1
	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfgurken	kj 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2 kj 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 kj 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Goudakäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken	kj 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 kj 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1
	Salami und Weichkäse dazu ein Ei	kj 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6 kj 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 kj 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei	kj 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 kj 1607 / kcal 384 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8 kj 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
<b>Mittwoch, 04.02.2026</b>	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate	kj 456 / kcal 109 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,7 / Salz 2,2 kj 1149 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 8,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,6 kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Elbländer Käse Natur und Hüttenkäse dazu eine Tomate	kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 kj 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8 kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Geflügelbierschinken dazu eine Tomate			Geflügelbierschinken dazu eine Tomate
<b>Donnerstag, 05.02.2026</b>	Kartoffelsalat			
	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu eine Gewürzgurke			
<b>Freitag, 06.02.2026</b>	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfgurken			
<b>Samstag, 07.02.2026</b>	Salami und Weichkäse dazu ein Ei			
<b>Sonntag, 08.02.2026</b>	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate			

So viel mehr als nur Essen.  
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 09.02.2026	Schinkenwurst und Goudakäse dazu Rettichsalat	Goudakäse und Sahneschmelzkäse dazu Rettichsalat	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu Rettichsalat
Dienstag, 10.02.2026	Paprikalyoner und Kräuterfrischkäse dazu Maiskörbchen	Kräuterfrischkäse und Paprikakäse dazu Maiskörbchen	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Maiskörbchen
Mittwoch, 11.02.2026	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	Zwei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat
Donnerstag, 12.02.2026	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkenscheiben	Tilsiterkäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Gurkenscheiben	Bierwurst und Lyoner dazu Gurkenscheiben
Freitag, 13.02.2026	Heringssalat	Edamerkäse und Hüttenkäse dazu Bohnensalat	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Bohnensalat
Samstag, 14.02.2026	Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse dazu ein Ei	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei	Salami und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei
Sonntag, 15.02.2026	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke	Emmentalerkäse und Elbländer Käse Natur dazu eine Gewürzgurke	Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei			
<b>Montag, 09.02.2026</b>	Schinkenwurst und Goudakäse dazu Rettichsalat	2,3,8,12 G,12 C,G,2	Goudakäse und Sahneschmelzkäse dazu Rettichsalat	G,12 G C,G,2	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu Rettichsalat	2,3,8,12 2,3,8,12 C,G,2
<b>Dienstag, 10.02.2026</b>	Paprikalyoner und Kräuterfrischkäse dazu Maiskörbchen	2,3,8,12 G 9	Kräuterfrischkäse und Paprikakäse dazu Maiskörbchen	G G,1,12 9	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Maiskörbchen	2,3,8,12 2,3,8,12 9
<b>Mittwoch, 11.02.2026</b>	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	A,A1,C,I A,A1,I,4 J,1,2	Zwei Gemüsemailtaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	A,A1,C,I A,A1,I,4 J,1,2	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	2,3,8,12 J,1,2
<b>Donnerstag, 12.02.2026</b>	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkenscheiben	J,2,3,8,12 G,12	Tilsiterkäse und Eibländer Käse Tomate-Basilikum dazu Gurkenscheiben	G,12 G,12	Bierwurst und Lyoner dazu Gurkenscheiben	J,2,3,8,12 2,3,8,12
<b>Freitag, 13.02.2026</b>	Heringssalat	C,D,G	Edamerkäse und Hüttenkäse dazu Bohnensalat	G,12 G 2	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Bohnensalat	2,3,8,12 2,3,8,12 2
<b>Samstag, 14.02.2026</b>	Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse dazu ein Ei	J,2,3 G,1,2,12 C	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei	G,1,2,12 G,12 C	Salami und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei	1,2,3,12 J,2,3 C
<b>Sonntag, 15.02.2026</b>	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 G,12 2,9	Emmentalerkäse und Eibländer Käse Natur dazu eine Gewürzgurke	G,12 G,12 2,9	Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 2,3,12 2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

## Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
<b>Montag, 09.02.2026</b>	Schinkenwurst und Goudakäse dazu Rettichsalat	Goudakäse und Sahneschmelzkäse dazu Rettichsalat	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu Rettichsalat
	KJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0 KJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 KJ 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	KJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 KJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3 KJ 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	KJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0 KJ 654 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5 KJ 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5
	Paprikalyoner und Kräuterfrischkäse dazu Maiskölbchen	Kräuterfrischkäse und Paprikakäse dazu Maiskölbchen	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Maiskölbchen
<b>Dienstag, 10.02.2026</b>	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	Zwei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat
	KJ 929 / kcal 221 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,9 / Kohlenhydrate 29,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,5 KJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0 KJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3	KJ 811 / kcal 192 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 / Kohlenhydrate 31,0 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,4 KJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1 KJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5	KJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5 KJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9 KJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3
	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkenscheiben	Tilsiterkäse und Elbänder Käse Tomate-Basilikum dazu	Bierwurst und Lyoner dazu Gurkenscheiben
<b>Mittwoch, 11.02.2026</b>	Heringssalat	Edamerkäse und Hüttenkäse dazu Bohnensalat	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Bohnensalat
	KJ 1041 / kcal 251 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren 8,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5 KJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0 KJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	KJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0 KJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 KJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	KJ 1041 / kcal 251 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren 8,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5 KJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3 KJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
<b>Donnerstag, 12.02.2026</b>			
<b>Freitag, 13.02.2026</b>			
<b>Samstag, 14.02.2026</b>	Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse dazu ein Ei	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei	Salami und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei
	KJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0 KJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1 KJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	KJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1 KJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0 KJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	KJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6 KJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0 KJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
<b>Sonntag, 15.02.2026</b>	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke	Emmentalerkäse und Elbänder Käse Natur dazu eine Gewürzgurke	Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke
	KJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2 KJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 KJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	KJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 KJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 KJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	KJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2 KJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7 KJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

So viel mehr als nur Essen.  
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 16.02.2026	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate  	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate  	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate   
Dienstag, 17.02.2026	Edelgemüse in Aspik und Maasdamerkäse dazu ein Ei  	Maasdamerkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei  	Edelgemüse in Aspik und feine Streichmettwurst dazu ein Ei   
Mittwoch, 18.02.2026	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat  	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat  	Eine Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat  
Donnerstag, 19.02.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben  	Weichkäse und Elbländerkäse Bärlauch dazu Gurkenscheiben  	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben   
Freitag, 20.02.2026	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate  	Milchreis mit Apfelkompott  	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate  
Samstag, 21.02.2026	Grobe Leberwurst und Tilsiterkäse dazu Rettichsalat  	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Rettichsalat  	Grobe Leberwurst und Geflügel-Spargelpaste dazu Rettichsalat   
Sonntag, 22.02.2026	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken  	Edamerkäse und pikanter Schmelzkäse dazu Senfgurken  	Geflügelfleischwurst Bierschinken dazu Senfgurken   

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
<b>Montag, 16.02.2026</b>	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate  G,1,2,3,12 G,12	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate  G,12 G	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate  G,1,2,3,12 2,3,8,12
<b>Dienstag, 17.02.2026</b>	Edelgemüse in Aspik und Maasdamerkäse dazu ein Ei  3,12 G,12 C	Maasdamerkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei  G,12 G C	Edelgemüse in Aspik und feine Streichmettwurst dazu ein Ei  3,12 2,3,12 C
<b>Mittwoch, 18.02.2026</b>	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat  2,3,8,12 C,G,2	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat  G,12 G C,G,2	Eine Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat  I,J,3,8 C,G,2
<b>Donnerstag, 19.02.2026</b>	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben  2,3,8,12 G	Weichkäse und Eibländerkäse Bärlauch dazu Gurkenscheiben  G G,12	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben  2,3,8,12 1,2,3,12
<b>Freitag, 20.02.2026</b>	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate  G,J,1,2,3,4,8,9,12	Milchreis mit Apfelpudding  G 3	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate  G,J,1,2,3,4,8,9,12
<b>Samstag, 21.02.2026</b>	Große Leberwurst und Tilsiterkäse dazu Rettichsalat  2,3,12 G,12 C,G,2	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Rettichsalat  G,12 G,1,2,12 C,G,2	Große Leberwurst und Geflügel-Spargelpaste dazu Rettichsalat  2,3,12 2,3,8,12 C,G,2
<b>Sonntag, 22.02.2026</b>	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken  J,2,3 G,12 J,3,9	Edamerkäse und pikanter Schmelzkäse dazu Senfgurken  G,12 G J,3,9	Geflügelfleischwurst Bierschinken dazu Senfgurken  J,2,3 2,3,8,12 J,3,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei			
Montag, 16.02.2026	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate	Kj 1437 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5 Kj 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate	Kj 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 Kj 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate	Kj 1437 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5 Kj 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Edelgemüse in Aspik und Maasdamerkäse dazu ein Ei	Kj 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3 Kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1 Kj 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	Maasdamerkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei	Kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1 Kj 1738 / kcal 416 / Fett 41,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 24,1 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,8 Kj 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	Edelgemüse in Aspik und feine Streichmettwurst dazu ein Ei	Kj 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3 Kj 1530 / kcal 370 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4 Kj 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat	Kj 1123 / kcal 271 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,6 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,5 Kj 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat	Kj 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 Kj 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3 Kj 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9	Eine Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat	Kj 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,8 Kj 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9
Dienstag, 17.02.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gürkenscheiben	Kj 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9 Kj 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Weichkäse und Elbänderkäse Bärlauch dazu Gurkenscheiben	Kj 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 Kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben	Kj 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9 Kj 1507 / kcal 364 / Fett 32,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,7 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	Kj 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Milchreis mit Apfelkompott	Kj 453 / kcal 107 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 9,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,2 Kj 380 / kcal 91 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 18,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,0	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	Kj 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Grobe Leberwurst und Tilsiterkäse dazu Rettichsalat	Kj 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8 Kj 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0 Kj 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Rettichsalat	Kj 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0 Kj 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1 Kj 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Grobe Leberwurst und Geflügel-Spargelpaste dazu Rettichsalat	Kj 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8 Kj 653 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5 Kj 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5
Samstag, 21.02.2026	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken	Kj 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0 Kj 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0 Kj 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Edamerkäse und pikanter Schmelzkäse dazu Senfgurken	Kj 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0 Kj 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3 Kj 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Geflügelfleischwurst Bierschinken dazu Senfgurken	Kj 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0 Kj 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2 Kj 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1
	Sonntag, 22.02.2026					

So viel mehr als nur Essen.  
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 23.02.2026	Feine Leberwurst und Kräuterkäse dazu eine Tomate	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate	Feine Leberwurst und Fleischkäse grob dazu eine Tomate
Dienstag, 24.02.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu ein Ei	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei
Mittwoch, 25.02.2026	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu mediterraner Nudelsalat	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterraner Nudelsalat	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu Bohnensalat
Donnerstag, 26.02.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen	Weichkäse und Elbländerkäse natur dazu Gurkenhappen	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen
Freitag, 27.02.2026	Bierschinken und Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und Goudakäse dazu Senfgurken	Bierschinken und Salami dazu Senfgurken
Samstag, 28.02.2026	Hähnchenbrust in Aspic und Butterkäse dazu Bohnensalat	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat	Hähnchenbrust in Aspic und Vorderschinken dazu Bohnensalat
Sonntag, 01.03.2026	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	Tilsiterkäse und Sahneschmelzkäse dazu eine Gewürzgurke	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Gewürzgurke

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
<b>Montag, 23.02.2026</b>	Feine Leberwurst und Kräuterkäse dazu eine Tomate 2,3,12 G,1,2,12	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate G,1,2,12 G	Feine Leberwurst und Fleischkäse grob dazu eine Tomate 2,3,12 2,3,8,12
<b>Dienstag, 24.02.2026</b>	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu ein Ei 2,3,8,9 G,12 C	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei G,12 G C	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei 2,3,8,12 2,3,8,12 C
<b>Mittwoch, 25.02.2026</b>	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu mediterraner Nudelsalat 2,3,8,12 A,A1,I,J,1,2,3,4	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterraner Nudelsalat A,A1,C A,A1,I,J,1,2,3,4	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu Bohnensalat 2,3,8,12 2
<b>Donnerstag, 26.02.2026</b>	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen 2,3,8,12 G J,1,9	Weichkäse und Elbländerkäse natur dazu Gurkenhappen G,12 J,1,9	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen 2,3,8,12 2,3,8,12 J,1,9
<b>Freitag, 27.02.2026</b>	Bierschinken und Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken 2,3,8,12 G,12 J,3,9	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und Goudakäse dazu Senfgurken G,12 G,12 J,3,9	Bierschinken und Salami dazu Senfgurken 2,3,8,12 1,2,3,12 J,3,9
<b>Samstag, 28.02.2026</b>	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat 2,3,8,12 G,12 2	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat G,12 G 2	Hähnchenbrust in Aspik und Vorderschinken dazu Bohnensalat 2,3,8,12 2,3,8,12 2
<b>Sonntag, 01.03.2026</b>	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 2,3,8,12 G,12 2,9	Tilsiterkäse und Sahneschmelzkäse dazu eine Gewürzgurke G,12 G 2,9	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Gewürzgurke 2,3,8,12 2,3,8,12 2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

## Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
<b>Montag, 23.02.2026</b>	Feine Leberwurst und Kräuterkäse dazu eine Tomate	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate	Feine Leberwurst und Fleischkäse grob dazu eine Tomate
	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7 kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	kj 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1 kj 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8 kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	kj 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7 kJ 1059 / kcal 256 / Fett 21,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,1 / Salz 1,9 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu ein Ei	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei
<b>Dienstag, 24.02.2026</b>	kj 469 / kcal 112 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,5 / Salz 1,0 kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	kj 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 kj 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8 kj 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	kj 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3 kJ 420 / kcal 99 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 22,0 / Salz 2,7 kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
<b>Mittwoch, 25.02.2026</b>	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu mediterraner Nudelsalat	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterraner Nudelsalat	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) Bohnensalat
	kj 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5 kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	kj 1179 / kcal 284 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 6,1 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 23,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,5 kj 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	kj 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5 kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4
	Paprikalyoner und Weichkäse dazu	Weichkäse und Eibländerkäse natur dazu	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu
<b>Donnerstag, 26.02.2026</b>	kj 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9 kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	kj 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 kj 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	kj 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9 kJ 654 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
<b>Freitag, 27.02.2026</b>	Gurkenhappen	Gurkenhappen	Gurkenhappen
	kj 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	kj 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	kj 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2
	Bierschinken und Eibländerkäse Tomate-Basilikum dazu	Elbänderkäse Tomate-Basilikum und Goudakäse dazu	Bierschinken und Salami dazu
<b>Samstag, 28.02.2026</b>	Senfgurken	Senfgurken	Senfgurken
	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu	Hähnchenbrust in Aspik und Vorderschinken dazu
	kj 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2 kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	kj 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0 kj 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	kj 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2 kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
<b>Sonntag, 01.03.2026</b>	Bohnensalat	Bohnensalat	Bohnensalat
	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu	Tilsiterkäse und Sahneschmelzkäse dazu	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu
	eine Gewürzgurke	eine Gewürzgurke	eine Gewürzgurke