

# Menüplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.   
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschweifelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle Nährwertangabe: BE Broteinheit  
♥ Produkt aus eigener Herstellung

**ALEXMENÜ**

6	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 02.02.2026	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 1,G,I G	Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklößen 1,G,I,J 1,G	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler 2,6 BE 2,8 BE	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 8,J	Milchreis mit Zimt und Zucker G
	Apfelmus 5,7 BE	Apfelmus 3,7 BE	Apfelmus	Apfelmus	3,2 BE	Apfelmus 4,7 BE
Dienstag 03.02.2026	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln 1,G 3,L	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffeln A(a),C,J 1,G,I,J 3,L	Puszta-Schnitzel Schweineschnitzel auf Letscho, dazu Kartoffelpalten und Weißkrautsalat 3,3 BE 5,8 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing 0,8 BE	Kartoffelcremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 4,3 BE
	Stracciatellajoghurt 5,6 BE	Stracciatellajoghurt	Stracciatellajoghurt	Stracciatellajoghurt		Stracciatellajoghurt
Mittwoch 04.02.2026	Bio-Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse A(a) I G	Lose Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A(a) I G	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersenfsauce und Bratkartoffeln, dazu Rotkrautsalat D G,I,J	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Herzoginkartoffeln 1,G	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes 2,3 BE	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln A(a) G,I 3,L 2,8 BE
	Puddingdessert Vanilla 6,1 BE	Puddingdessert Vanilla	Puddingdessert Vanilla	Puddingdessert Vanilla		Puddingdessert Vanilla
Donnerstag 05.02.2026	2 Gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln C G,I 3,L	Ragout vom Schwein und Rind, dazu Nudeln 1,G,I,J A(a)	Backfisch mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensauce A(a),D 8 3,8,C,G,J	Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck G,I 2,3	Hähnchenschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Senf A(a) 8 3,C,J J	Graupensuppe mit Schweinefleisch A(d),I 2,3 BE
	Joghurt Kirsche 2,3 BE	Joghurt Kirsche	Joghurt Kirsche	Joghurt Kirsche		Joghurt Kirsche
Freitag 06.02.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln G 3,L	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete A(a),D,G,I G,I 8	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelpalten, dazu Tsatsiki A(a) G	Sauerkrautplatte mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln I 7,G,I,J G 2,3	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce G	Kichererbsen-Tomatengout mit mediterranem Bulgur A(a),G,I 5,8 BE
	Fruchtjoghurt 3,4 BE	Fruchtjoghurt 4,9 BE	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt	2,7 BE	Fruchtjoghurt 3,7 BE
Samstag 07.02.2026	Weißkohleintopf mit Vollkornbrot I A(a,b)	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I 2,5 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Möhren und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8		
	Mini-Kuchen 3,4 BE	Mini-Kuchen	Mini-Kuchen	Mini-Kuchen	3,1 BE	
Sonntag 08.02.2026	Eierkuchen, dazu Pfirsich-Ananas-Mandarinensauce A(a),C,G 1	Kasselerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Truthahnbraten in Preiselbeersauce mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,2 BE		
	Dessert 6,6 BE	Dessert 2,8 BE	Dessert	Dessert		

 **FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN  
FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 09.02.2026 - 15.02.2026

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | L Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschweift | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
♥ Produkt aus eigener Herstellung

**ALEXMENÜ**

7	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 09.02.2026	Schweingeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüestreifen, dazu Kartoffeln 1,G,I,J 3,L	Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Tomaten-Sahnesauce und Kartoffelpüree A(a),G G,I G	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Nudeln 1,8,G,I,J A(a)	Nudelsalat mit Gemüse dazu Hähnchen nuggets A(a) 3,7,A(a),I	Spätzle und Käserahmsauce mit Pilzen A(a),C 1,G,I 5,3 BE
	Apfel-Bananenmus 2,8 BE	Apfel-Bananenmus 5,1 BE	Apfel-Bananenmus 2,8 BE	Apfel-Bananenmus 50, BE	Apfel-Bananenmus 5,0 BE	Apfel-Bananenmus 5,3 BE
Dienstag 10.02.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Kartoffeln G,I A(a,c),C,G 3,L	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Gemüse-Reis D,G,I 2,8 BE	Thüringer Rostbratwurst mit Rahmsauce, Letscho und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J I G	Spießbraten mit Bratensauce, Wirsingkohlgemüse und Kartoffeln 1,4,I,J G,I 3,L	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5 A(a),C,G,L 2,C,G	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,G 4,5 BE
	Grießdessert 2,0 BE	Grießdessert 4,6 BE	Grießdessert 2,6 BE	Grießdessert 2,7 BE	Grießdessert 4,4 BE	Grießdessert 4,5 BE
Mittwoch 11.02.2026	Käse-Lauchcremesuppe mit Geflügelfleischklößchen 1,G,I A(a)	Fleischkäse mit dunkler Sahnesauce, Rosenkohl und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,L	Kräuterquark und Fingermöhren, dazu Kartoffeln G 3,L	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Kartoffelpalten, dazu Möhrensalat A(a) A(a) 2,3,8	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 1,G A(a,c,d)	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit BIO Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) 1 6,1 BE
	Schokoladenpudding 2,0 BE	Schokoladenpudding 2,8 BE	Schokoladenpudding 3,5 BE	Schokoladenpudding 3,7 BE	Schokoladenpudding 5,9 BE	Schokoladenpudding 6,1 BE
Donnerstag 12.02.2026	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln A(a) G,I 3,L	Panierte Jagdwurstscheiben mit Nudeln und Tomatensauce 2,A(a) A(a) I	Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis A(a),C I	Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelpalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,6,I,J 8 G	Mexico-Salat Salatmix, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing G	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot A(a),C 1 A(a,c,d)
	Fruchtjoghurt Creation 3,0 BE	Fruchtjoghurt Creation 7,6 BE	Fruchtjoghurt Creation 6,1 BE	Fruchtjoghurt Creation 4,7 BE	Fruchtjoghurt Creation 1,1 BE	Fruchtjoghurt Creation 3,3 BE
Freitag 13.02.2026	Buntes Eierragout mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree C G,I,J G	Kochklops mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Möhren-Mandarinen-Rohkost A(a),C,G,J G,I 3,L	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 1,C,G G,J 3,L	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,J G,I G	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce A(a),G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) 1 5,9 BE
	Strudelpudding 2,5 BE	Strudelpudding 4,1 BE	Strudelpudding 2,1 BE	Strudelpudding 4,2 BE	Strudelpudding 5,4 BE	Strudelpudding 5,9 BE
Samstag 14.02.2026	Schokoladengrießbrei mit heißer Sauerkirschsauce A(a),G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch 8,3 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Specksauce mit Kartoffeln G,I 1,2,3,G,I,J 3,L	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln G,I 3,L 3,1 BE	<b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>	
	Dessert Dessert	Dessert Dessert	Dessert 3,2 BE	Dessert 3,1 BE	<b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ</b> bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  <b>MENÜLINIE 1,6</b> bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	
Sonntag 15.02.2026	Gemüseeintopf mit Grießklößchen A(a),C,G 3,0 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln 1,G,I 3,L	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffel-Kräuterpüree G,I G 2,4 BE	Steak "Hawaii" Schweinenackensteak mit Ananasscheibe und Käse überbacken, dazu Currysauce und Erbsen-Reis G G,I 6,0 BE	<b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ</b> bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  <b>MENÜLINIE 1,6</b> bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	

# Menüplan vom 16.02.2026 - 22.02.2026

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | L Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschweifelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
♥ Produkt aus eigener Herstellung

**ALEXMENÜ**

8	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6	
Montag 16.02.2026	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensoße, dazu Nudeln 2,3,7 I A(a)	Blumenkohl-Käsebratling mit Schnittlauch-Sahnesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G	Magdeburger Boulette mit Rahmsauce, Bohnen und Kartoffelpüree A(a),C,J 1, G,I,J G G	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis A(a),C,J 1, G,I,J G G	Hähnchenschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und Senf A(a) 8,J J	Möhreneintopf mit Fleischklößchen 6,J C	
	Apfel-Aprikosenmus 6,3 BE	Apfel-Aprikosenmus 4,2 BE	Apfel-Aprikosenmus 2,6 BE	Apfel-Aprikosenmus 4,8 BE		Apfel-Aprikosenmus 4,2 BE 1,8 BE	
Dienstag 17.02.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1, G,I,J G 2,8,J	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,5,A(a),C,G,L G	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I	Rindergulasch, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1, G,I,J 3,L	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G,G	Nudeln Napoli Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce A(a) I	
	Rote Grütze mit Sahne 2,2 BE	Rote Grütze mit Sahne 7,6 BE	Rote Grütze mit Sahne 4,6 BE	Rote Grütze mit Sahne 3,1 BE		Rote Grütze mit Sahne 0,8 BE 6,6 BE	
Mittwoch 18.02.2026	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis 1, G	Geflügel-Hackbraten mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffeln A(a) 1, G 8 3,L	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8	Gebratene Hähnchenbrust mit leicht scharfer Erdnusssoße, Zuckerschoten und Reis F 1,A(a),E,F,G,I	Früchesalat Apfel- und Birnenstückchen in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d)	Gemüsecremesuppe, dazu Vollkornbrot 6,J A(a,b)	
	Puddingdessert Vanilla 5,9 BE	Puddingdessert Vanilla 5,5 BE	Puddingdessert Vanilla 3,0 BE	Puddingdessert Vanilla 4,7 BE		Puddingdessert Vanilla 3,9 BE 2,5 BE	
Donnerstag 19.02.2026	Milchreis mit Kirschsaucce G	4 Hähnchen nuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,7,A(a),I I G	Seelachspfanne mit Honig-Senfsauce, dazu Bandnudeln D G,I,J A(a)	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffeln 1, G 2,3,G,I,J 3,L	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,J	Penne mit Käsesauce A(a) 1,6,J	
	Joghurt Mango 5,6 BE	Joghurt Mango 2,2 BE	Joghurt Mango 2,9 BE	Joghurt Mango 2,6 BE		Joghurt Mango 3,8 BE 7,6 BE	
Freitag 20.02.2026	Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis A(a,c),C,G I	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree, dazu Rotkohl-Apfelrohkost A(a),D G,I G	Piccata Milanese Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a),C,G I A(a)	Rinderroulade in typischer Sauce mit Rotkohl und Klöße 2, J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben I 2,3,7	
	Schokoladenpudding mit Sahne 6,4 BE	Schokoladenpudding mit Sahne 3,9 BE	Schokoladenpudding mit Sahne 6,3 BE	Schokoladenpudding mit Sahne 3,5 BE		Schokoladenpudding mit Sahne 3,5 BE 2,6 BE	
Samstag 21.02.2026	Grüne Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln 2,3,I,J	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 3,7 BE	Kasseler mit Bratensauce, Rosenkohl und Kartoffeln 2,3 8 C	Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck 3, I 3,1 2,3,G		<b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>	
	Dessert	Dessert 1,5 BE	Dessert 2,7 BE	Dessert 2,7 BE		<b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ</b> bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  <b>MENÜLINIE 1,6</b> bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	
Sonntag 22.02.2026	Kaiserschmarrn mit warmen Apfelmus A(a),C,G 3	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis 5,3 BE	Thüringer Bratwurst auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree G,I	Grünkohlplatte mit Kasseler, Knacker und Bratkartoffeln mit Speck I,J G,I G			
	Dessert	Dessert 5,8 BE	Dessert 2,2 BE	Dessert 2,7 BE			

# Menüplan vom 23.02.2026- 01.03.2026

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | L Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
\* Produkt aus eigener Herstellung

**ALEXMENÜ**

9		Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 23.02.2026	Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel in Sauce, dazu Kartoffeln 2,3,7,1 1,G,I,J 3,L	4 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce A(a),C,G,I I	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G	2 Bouletten auf Champignons in Rahmsauce, dazu Röstitaler A(a) 1,G,I 3,7 BE	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici A(a),C,G,I 4,7 BE	Reissuppe mit Gemüse und Eierstich G,I C,G	
	Apfel-Bananenmus 2,6 BE	Apfel-Bananenmus 6,1 BE	Apfel-Bananenmus 3,7 BE	Apfel-Bananenmus 3,3 BE			1,9 BE
Dienstag 24.02.2026	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3	Eieromelett auf Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree C,G,I G,I G	3 Königsberger Klopse in Kaperssauce mit Kartoffeln und Möhrensalat A(a),C,G,J G,I 3,L 2,3,8	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Bratensauce, Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln 2,3,A(a),G 1,G,I,J	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G	Grießbrei mit stückiger Apfelsauce A(a),G	
	Wackelpudding 6,3 BE	Wackelpudding 3,8 BE	Wackelpudding 3,7 BE	Wackelpudding 3,0 BE			7,2 BE
Mittwoch 25.02.2026	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch G,I	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 3,L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffeln A(a),C 1,G,I,J 3,L	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete A(a),D,G,I G 8	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 1,G A(a)	Vollkornnudeln mit Spinatrahmsauce A(a),G,I	
	Fruchtjoghurt Creation 1,6 BE	Fruchtjoghurt Creation 3,2 BE	Fruchtjoghurt Creation 2,6 BE	Fruchtjoghurt Creation 4,0 BE			3,9 BE
Donnerstag 26.02.2026	Nudeln "Carbonara Art" mit Käsesauce und Kochschinkenwürfeln A(a) 1,G,I 2,3,7	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L	Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G	Rotwein-Hähnchen Hähnchenkeule in Rotweinsauce, dazu Bouillonkartoffeln und Rotkrautsalat 1,5,G,I,J,L I	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing G,J	Pastinaken-Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbrot A(a),G,I	
	Schokoladenpudding 5,5 BE	Schokoladenpudding 3,5 BE	Schokoladenpudding 2,6 BE	Schokoladenpudding 3,8 BE			2,8 BE
Freitag 27.02.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis G	Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln, dazu Weißkrautsalat mit Kräutern D G,I 3,L	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,6,I,J G	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Rotkohl und Herzoginkartoffeln 7,J 1,G,I,J 8	Kalter Grießbrei mit Kirschsause A(a),G	Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Eby A(a),I	
	Fruchtjoghurt mild 5,9 BE	Fruchtjoghurt mild 4,2 BE	Fruchtjoghurt mild 3,1 BE	Fruchtjoghurt mild 2,9 BE			4,8 BE
Samstag 28.02.2026	Hefeklößle und Vanillesauce A(a),C,G G	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G 3,L	Wildgulasch in Wacholdersauce, dazu Böhmisches Knödel und Möhrensalat 1,6,I,J A(a) 2,3,8			
	Dessert 7,3 BE	Dessert 2,8 BE	Dessert 2,8 BE	Dessert 3,7 BE			
Sonntag 01.03.2026	Gekochtes Ei und Senfsauce mit Gemüsestreifen, dazu Petersilienkartoffeln C G,I,J 3,L	Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch, Möhren und Kartoffelwürfeln 1,G,I	Knacker auf Grünkohl mit Kartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,J 3,L	Kalbsbraten mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kartoffelpüree 1,6,I G			
	Dessert 2,9 BE	Dessert 2,0 BE	Dessert 2,4 BE	Dessert 2,5 BE			

 **FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN  
FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag