



Menüplan vom 16.02. bis 20.02.2026

Montag	Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse [SL, ML] Fleischkäsewürfel [SL / 1, 2] antonius Bauernbrot [RO, GG] Veggie: Bio Penne Nudeln [GG, WZ, GG] Pastasoße mit Kräutern und Zucchiniwürfeln [ML] gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU / 2]
Dienstag	Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe [ML] Germknödel mit Pflaumenfüllung [EI, ML, WZ] Vanillesoße aus Bio-Milch [GG, WZ, ML, GG]
Mittwoch	Geflügelgeschnetzeltes in Currysoße und Früchten [GG, WZ, ML / 2, 12] Reis Gemischter Salat mit Honig Senf Dressing [SE, SU / 2] Veggie: Schupfnudel-Gemüse Pfanne [EI, GG, WZ, SU] heller Kräutersoße [ML] Gurkensalat [SU / 2]
Donnerstag	Tofu-Gemüse Curry [GG, WZ, ML, SO] Reis Blattsalat mit Joghurtdressing [ML]
Freitag	Alaska Seelachsfilet [WZ] Joghurt- Remoulade aus Bio-Joghurt [SE, ML / 4] Bio-Salzkartoffeln Weißkrautsalat mit Paprika [SU / 2] Veggie: Hausgemachter Linsenbratling [WZ, LU, DI, GE, GG, EI] Joghurt- Remoulade aus Bio-Joghurt [SE, ML / 4] Bio-Salzkartoffeln Weißkrautsalat mit Paprika [SU / 2]