

## Speiseplan Februar 2026

### BIOLOGISCH

#### Montag den 02.02.

##### Menü 1:

Kaspressknödel mit Sauerrahmdip

##### Menü 2:

Paniert Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse

##### Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

#### Dienstag den 03.02.

##### Menü 1:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis

##### Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln 3

##### Dessert

Obst der Saison

#### Mittwoch den 04.02.

##### Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate

##### Menü 2:

Gnocchi in Käsesauce

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

#### Donnerstag den 05.02.

##### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel

Salat mit Honig-Vinaigrette

##### Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse;

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

##### Dessert

Obst der Saison

#### Freitag den 06.02.

##### Menü 1:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle

##### Menü 2:

Hot Dog (Geflügel) mit Hot Dog Brötchen, Sauren Gurken, Röstzwiebeln,

Ketchup und Mayo, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Karottensalat cremig

**Montag den 09.02.**

**Menü 1:**

Bio-Spirelli mit Tomatensauce, dazu Grana Padano 2

Paprika ganz

**Menü 2:**

Königsberger Klopse (Geflügel) mit MöhrenGemüse, dazu Reis

**Dessert**

Griesspudding mit Zimt und Zucker

**Dienstag den 10.02.**

**Menü 1:**

Backerbsensuppe;

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menü 2:**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Salzkartoffeln und Blattsalat in Bio-Joghurtdressing 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 11.02.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit MöhrenGemüse, dazu Reis

**Menü 2:**

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini)

**Donnerstag den 12.02.**

**Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat

**Menü 2:**

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,  
dazu Grana Padano 2, 3

Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 13.02.**

**Menü 1:**

Frikadelle (Geflügel) mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Kräuterrahmsauce 3

**Menü 2:**

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio)

**Montag den 16.02.**

**Menü 1:**

Crunchy Veggietauer mit Kürbis-Bananen-Sauce,  
dazu Bio-Basmatireis

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse  
und Salat mit Joghurtdressing 3

**Dessert**

Kirschjoghurt

**Dienstag den 17.02.**

**Menü 1:**

Chili sin Carne mit einer Semmel 3

**Menü 2:**

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken 1, 3, 5, 8  
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 18.02.**

**Menü 1:**

Seelachsfilet (natur) auf Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Paprika und Aubergine), dazu Salzkartoffeln 2, 3, 5

**Menü 2:**

Tomatencremesuppe  
Germknödel dazu Mohn-Zucker und Vanillesauce

**Donnerstag den 19.02.**

**Menü 1:**

Butter Chicken mit Basmatireis 4

Gurke ganz

**Menü 2:**

Kartoffel-Lauch-Strudel mit heller Sauce 3

Gurke ganz

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 20.02.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfle  
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Menü 2:**

PASTA - Käse-Makkaroni, Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Montag den 23.02.**

**Menü 1:**

Linseneintopf mit Semmel

**Menü 2:**

Hähnchenfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis

**Dessert**

Donut 3, 8

**Dienstag den 24.02.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,

dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3, 4, 8

**Menü 2:**

Hausgemachtes Kartoffelpüree

mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 25.02.**

**Menü 1:**

Gnocchi in Tomatensauce, dazu geriebener Käse

Salat mit Himbeer-Dressing

**Menü 2:**

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,

dazu Bio-Vollkornspirelli

**Donnerstag den 26.02.**

**Menü 1:**

Pizza Margherita

Salat mit Honig-Vinaigrette

**Menü 2:**

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot 2, 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 27.02.**

**Menü 1:**

PASTA - Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung

in vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3

**Menü 2:**

Rindergulasch mit Spätzle

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

**Menü 2:**

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel

Salat mit Honig-Vinaigrette