

Speiseplan Februar 2026 BIOLOGISCH

Montag den 02.02.

Menü 1:

Kaspressknödel mit Sauerrahmdip

Menü 2:

Panierter 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 Veggietaler 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 Eierknöpfe
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