



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Mo 02.02.2026	Tomatensuppe mit (Tomatenmark, Tomatenwürfel) Paraboiled Reis dazu Wriezener Landbrot, Obst, a, nr		Spirelli mit Wurstgulasch (Tomatenmark, Jagdwurstwürfel) dazu Joghurt, a, g, 2, 4, 6		Krautgulasch (Schweinefleisch) mit geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln, Dessert, a, g				
Di 03.02.2026	Putengeschnitzeltes mit Zwiebeln und Champis, dazu BIO-Vollkorn Reis, Fruchtquark, g		Grieß (Weichweizengrieß) mit Kirschen dazu Apfelsaft, g, 6		Schweinelachsschnitzel mit Röster und Zwiebeln dazu Letscho-Soße, a				
Mi 04.02.2026	Lachsragout (Seelachs natur) mit Erbsen, Möhren, Dill und Brokkoli dazu VK Spirelli dazu Apfel-Möhrenrohkost, a, g, d		Eierfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel, Schnittlauch dazu Kartoffelpüree und Mischobst, a, g, c		Kohlroulade gefüllt mit Schweinemett, geschmort mit Weißkohl und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln, BIO-Banane a, g				
Do 05.02.2026	Rahm Kürbissuppe (Hokaido) mit Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln, Wriezener Landbrot, Fruchtquark, a, g, nr		Schmorkohl-Pfanne mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln und geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln und Kompott, a, g		Grütze (Blutwurst) mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln, a, h, j, 2, 3, 4, 6				
Fr 06.02.2026	Bandnudeln mit Brokkoli-Käse-Soße dazu Obst, Weißkraut-Salat, a, g		Linseneintopf mit Suppengrün und Kartoffeln dazu Wiener-Kinder-Knacker-Erwachsene und Joghurt, g, 2, 4, 6		Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse dazu Rosenkohl mit braune Butter, Salzkartoffeln, a, g				
Mo 09.02.2026	Asia Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Sellerie, Black Fungus und Brechbohnen) dazu Hähnchenbrust und Fruchtquark, a, g		Kräuterquark mit Sahne, Petersilie, Dill und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, Pudding, g		Gyros (Schweinefleisch) mit Champis und Zwiebeln dazu Spätzle, Dessert, a, g, c				
Di 10.02.2026	Schollenfilet natur mit Erbsengemüse und Petersilie dazu BIO-Couscous, Zitronen-Soße Apfel-Möhrensalat, a, d		Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Pfirsich-Kompott, g		Thüringer Rostbratwurst mit Mischgemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße mit Senf und Zwiebeln, a, g, j, 5				
Mi 11.02.2026	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Porree, Sellerie, Möhren dazu Wriezener Landbrot und Naturquark, a, g, nr		Spirelli mit Tomatensoße (Tomatenwürfel, Tomatenmark) und Basilikum dazu Jägerschnitzel, a, g, c, 2		Erbsensuppe mit Suppengrün und Bockwurst dazu Wriezener Landbrot und Dessert, a, g, nr, 2, 4, 6				
Do 12.02.2026	Vollkorn Spirelli mit einer Champignon-Rahmsoße und Petersilie dazu Gurkensalat, a, g		Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Möhrchen, Bohnenkraut und Fleischeinlage dazu Wriezener Landbrot, Dessert, a, g, nr		Hähnchenleber mit Zwieberinge dazu Kartoffelpüree und Tomatensalat, a, g				
Fr 13.02.2026	Vegetarische Kohlrabi-Möhrensuppe mit Petersilie, Wriezener Landbrot, Frischobst, a, g, nr		Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, dazu Geflügelsoße, a, g, 5		Hausgemachte Soljanka mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Tomatenmark, Jagdwurstwürfel, Gewürzgurke dazu Brötchen, Dessert, a, g, 2, 4, 6				
Mo 16.02.2026	Hähnchenpfanne mit Zwiebeln und bunte Paprikastreifen dazu BIO-Bulgur und Frischobst, a		Milchreis mit Apfelmus dazu Saft, g, 5		Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Dessert, a, g				
Di 17.02.2026	Seelachsfilet natur mit Brokkoli und braune Butter dazu Salzkartoffeln und Dill-Zitronen-Soße, Möhrenrohkost, a, d		Rahmspinat mit Rührei und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, a, g, c		Kasseler Kotelett mit Blumenkohl und Salzkartoffeln dazu Bratensoße mit Zwiebeln, a, g, j, 2, 6				
Mi 18.02.2026	Vegetarische Gemüsesuppe (Porree, Sellerie Möhrchen) mit Suppenmuscheln dazu Wriezener Landbrot und Naturjoghurt, a, g, nr		Spirelli Bolognese (Tomatenwürfel, Tomatenmark, Basilikum und Schweinehackfleisch) Joghurt, a, g		Paprikaschote gefüllt mit Rindermett und Zwiebeln dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln, Bratensoße mit Zwiebeln und Paprikastreifen, a, g, 2, 6				
Do 19.02.2026	Putengulasch mit Champignons und Bohnengemüse mit braune Butter dazu Spirelli gemischter Salat (Eisberg, Paprika, Gurke) a		Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße Pudding, a, g		Boulette (Schweinefleisch) mit Mischgemüse und Petersilie, Salzkartoffeln dazu Bratensoße, a, g, j				

----- Fortsetzung auf der Rückseite -----



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Fr 20.02.2026	Tortellini gefüllt mit Spinat in Käse-Rahmsoße dazu Tomatensalat, Obst, a, g		Süß saure Eier mit Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, mit einer süß sauren Soße dazu rote Beete, a, g, c, 2, 4, 6		Sauerbraten (falsches Filet vom Rind) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße dazu eine herzhaft Bratensoße, a, g, 5				
Mo 23.02.2026	Hühnerfrikassee mit Mettclößchen, Spargel, Champis, Kapern und Hähnchenfleisch dazu Salzkartoffeln und Frischobst, a, g, c		Grieß (Weichweizengrieß) mit Erdbeeren dazu Apfelsaft, g, 6		Rinderhacksteak mit Mischpilze in Champignon-Rahmsoße mit Petersilie dazu Kartoffelpüree, a, g, c, f, i, j				
Di 24.02.2026	Alaska Seelachsfilet paniert mit Möhrengemüse und Kräutersoße dazu Salzkartoffeln, Fruchtquark, a, g, d		Schupfnudeln mit Spinat Käse-Sahnesoße dazu Frischobst, a, g, c		Putenrollbraten mit Prinzeßbohnen und braune Butter dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g				
Mi 25.02.2026	Vegetarische Linsensuppe mit Sellerie, Porree und Möhrchen dazu Wriezener Landbrot, Frischobst, a, nr		Königsberger Klopse mit Möhrengemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Kapernsoße, a, g		Eisbein mit Sauerkraut und Speck dazu Salzkartoffeln und Eisbeinbrühe, 4, 6				
Do 26.02.2026	Knusper-Gemüse-Dino mit Mischgemüse und Salzkartoffeln dazu Geflügelsoße, Rot-Weißbrokkoli, a, c, k		Kartoffelsuppe mit Suppengrün dazu Bockwurst und Pudding, g, 2, 4, 6		Schweine-Kotelett mit Mischgemüse, Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, j				
Fr 27.02.2026	Gnocchi (Pasta) in Tomaten-Paprika-Soße mit Tomatenmark und Basilikum dazu Frischobst, a, g		Schweinelachsschnitzel mit Blumenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln, a, g		Schlemmerfilet Bordolaise mit Brokkoli und braune Butter, Salzkartoffeln und Butter-Zitronen-Soße, a, g, d				

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Achtung!!! Menüwahl bitte nur ☒ **in diesen Kästchen ankreuzen**

1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Phosphat; 5. mit Süßungsmittel; 6. mit Antioxidationsmittel; 7. mit Nitritpökelsalz; **Marktgerechte Änderungen vorbehalten! enthält:** a-Weizen, nr-Roggen, b-Gerste, c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Sulfit, m-Lupine, n-Weichtiere, **Ab- und Zubestellungen täglich bitte bis 7.30 Uhr!**

Alle Menüs und Zusatzangebote A-C 7,50 € Tägliche Änderungen vorbehalten



Bio =
Vegetarisch =
Hühnerfleisch =
Rindfleisch =
Schweinefleisch =
Fisch =



Menüs enthalten
Komponenten
in Bioqualität

Zusätzlich täglich im Angebot:

A: Frischer Salat/Dressing/Feta, g,	7,50 €
B: Bauernfrühstück, Gewürzgurke/3,6,8, c	7,50 €
C: Schnitzel/Kartoffelsalat/2,5,8, a, c, i, j	7,50 €

Kd.: