

| Wochentag | Menü 1 | | Menü 2 | | Dessert |
|--------------------------|---|----------|--|----------|---|
| Montag 02.02.2026 | Kleine Pfann Küchlein A, G, C, 9 mit süßem Zimt-Quark und Birnenkompott | P | Holsteiner Steckrübeneintopf mit Suppengemüse 2, 3, I und gepökelter Rinderbrust | | Fruchtjoghurt mit Waldfrüchte L, G |
| Dienstag 03.02.2026 | Gebratene Hähnchenschenkel an Salzkartoffeln Balkan Maisgemüse | P | Vegetarische Allgäuer Kässpätzle A, C, G Maisgemüse, gemischter Salat | | Pfirsichkompott |
| Mittwoch 04.02.2026 | Tortellinis mit Schinkenfüllung A, C, G,2,3, dazu Tomatensalat und Käsesoße | | Mediterrane Gemüse Pasta A, G, 2 dazu Tomatensalat und Käsesoße | P | Apfelmus mit Vanillesoße L, G., 1. |
| Donnerstag 05.02.2026 | Winterliches Kassler-Kraut-Gulasch A, G, 2, 3, an Stampfkartoffeln und Röstzwiebeln | | Vegetarischer Blumenkohl Bratling A, G, an Stampfkartoffeln feine Erbsen | P | Waldmeistergötterspeise mit Sahnesoße L, G., 1. |
| Freitag 06.02.2026 | Paniertes Seelachsfilet gebraten A, D, Blattspinat und Dillkartoffeln | P | Vegetarischer Hirse-Käsetaler gebraten A, C, G mit Ratatouille und Reis | | Zitronen-Buttermilchdessert L, G. |
| Samstag 07.02.2026 | Grüner Bohnentopf mit Möhren A, J, I, 2, 3 Kartoffeln und Fleischklößchen | P | Grieß an A, G Kirschsoße 1 | | Vanille-Kirscheisbecher L, G., 1. |
| Sonntag 08.02.2026 | Mecklenburger Wildragout mit Pilze A, C, 9 Kartoffelklöße und Rotkohl | P | Gemüseschnitzel A, I, G, 9 Kartoffelklöße und Rotkohl | | Vanillepudding mit Sahnehaube L, G., 1. |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzuIV): 1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker / 5=geschwefelt / 6=geschwärzt 7=gewachst / 8=mit Phosphat / 9=mit Süßungsmitteln10=enthält eine Phenylalaninquelle11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12=koffeinhaltig
Kennzeichnung der Hauptallergene: A=Glutenhaltige Getreide: A1 Weizen (wie Dinkel und Chorasana-Weizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch (incl. Laktose), H=Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queensland Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam-Samen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!