

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 16.02.2026	Gemüsebouillon mit Flädle [GG, WZ, EI, ML, SL] 	Frikadelle [GG, WZ, EI / 30] auf Kartoffel-Karottengemüse [ML, SU / 0, 2, 13] 	Nudeln mit Spitzkohl in cremiger Parmesansauce [GG, WZ, ML] gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU, SE / 2, 0] 	Birne-Quitte-Mascarpone Creme [ML / 1]
Dienstag 17.02.2026	Badische Grünkernsuppe [ML, GG, DI] 	vegetarisches Geschnetzeltes Jägerart [GG, WZ, SO, SL, ML, SU] mit Bandnudeln [GG, WZ, EI / 0, 12] und Mischgemüse [0, 12] 	Gemüse-Schnitzel [GG, WZ, DI, HF] mit Kartoffelgratin [ML] und Salat der Saison [SU, SE / 2, 0] 	Gelbe Grütze mit Vanillesoße [ML]
Mittwoch 18.02.2026	Käsecremesuppe [ML] 	Matjesfilet Hausfrauenart [FI, ML, EI, SE / 1, 0] mit Dillkartoffeln [0, 12] 	Kartoffelpuffer [GG, WZ, EI] Apfelmus [2, 4] 	Cappuccino Pudding [ML]
Donnerstag 19.02.2026	Minestrone [GG, WZ] 	Geflügelleber mit Apfelwürfeln [ML, GG, WZ, SU / 0, 2] mit Kartoffelpüree [ML] und gemischtem Salat [SU, SE] 	Kartoffel-Auflauf mediterran [EI, ML] mit Thymiansoße [ML, GG, WZ] Gurkensalat [SU, ML / 2, 13, 0] 	Fruchtquark Heidelbeer [ML]
Freitag 20.02.2026	Rote Bete-Suppe [SL] 	gebratenes Rotbarschfilet [GG, WZ, FI / 28, 0] mit Garnelen in Weißweinoße [SU, ML, KT] Butterreis [ML] und Salat der Saison [SU, SE / 2, 0] 	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren [GG, WZ, ML] Baguette [GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2, 0] 	Obst der Saison [0, 14]
Samstag 21.02.2026		Graupeneintopf mit Rindfleischeinlage [GG, GE, SL] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Chinakohleintopf [SL, ML] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Vanillebecher mit Sahne [GG, WZ, ML / 12]
Sonntag 22.02.2026	Schwäbische Hochzeitssuppe [GG, WZ, EI] 	Backpflaumenbraten in eigener Soße [GG, WZ / 1, 0] mit Kroketten [ML] und Kohlrabi 	Vegetarische Hirtenpfanne griechischer Art [GG, WZ, ML, SL] Tomatensalat [SU / 0, 2] 	Eisbecher Pistazie [ML, SF, PI / 12]