

# Speisenplan für die KW 08

Deutsches Rotes Kreuz

Herr Ziegenberg – Frau Bachmann

Tel.: 06151 / 3606 613 – Fax: 06151 / 3606 624

## Tour



DRK Mahlzeitendienst



Deutsches  
Rotes  
Kreuz

	<b>Vollkost</b> <b>D</b>	<b>Leichte Vollkost</b> <b>D</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Sondermenü</b> <b>(Aufpreis)</b> <b>D</b>
<b>Montag</b> <b>16.02.</b> Rosenmontag	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Gemüse - Bolognese d) dazu Penne-Nudeln a) Geriebener Käse b) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Rührei dazu Spinat a,b) und Kartoffeln Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Kartoffel-Möhrenpuffer a,c) mit Schnittlauch-Quark b)  Obst	Tagessuppe Gebratenes Lachsfilet a) an Hollandaise b,c) mit Brokkoli und Kartoffeln Tagesdessert  D
<b>Dienstag</b> <b>17.02.</b> Faschingdienstag	Linseneintopf a,b,d,l) mit 1 Wiener Würstchen 2,3,4,8,g) dazu Brot a)  Kleiner Kräppel a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Geschmorte Hähnchenbrust g) in Jus dazu Wachsbohnen und Kartoffeln Kleiner Kräppel a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Pikantes rotes Kokos – Gemüse -Curry dazu Basmatireis  Kleiner Kräppel a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Gebratenes Lachsfilet a) an Hollandaise b,c) mit Brokkoli und Kartoffeln Tagesdessert  D
<b>Mittwoch</b> <b>18.02.</b> Aschermittwoch	Karottencremesuppe a,b,d,l) Matjessalat „Hausfrauen Art“ 1,2,9,b,c,e,g,j) dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt b)	Karottencremesuppe a,b,d,l) Gekochte Eier in Senfsauce a,b,g) dazu Reis und Rote Bete Salat 2,9) Fruchtjoghurt b)	Karottencremesuppe a,b,d,l) Grünkernbratlinge a,b,c,i) auf Sprossengemüse d,j)  Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Gebratenes Lachsfilet a) an Hollandaise b,c) mit Brokkoli und Kartoffeln Tagesdessert  D
<b>Donnerstag</b> <b>19.02.</b>	Nudelsuppe a,c,d) Kräuterbratwurst 3,4,8,g) dazu Rotkraut 9a,g) und Püree b,l) Apfelmus	Nudelsuppe a,c,d) Rindergeschnetzeltes mit Tomaten und Champignons dazu Kartoffeln Apfelmus	Nudelsuppe a,c,d) Gebratene Nudeln a) mit Gemüsestreifen d) und Sojasauce j) Apfelmus	Tagessuppe Gebratenes Lachsfilet a) an Hollandaise b,c) mit Brokkoli und Kartoffeln Tagesdessert  D
<b>Freitag</b> <b>20.02.</b>	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackenes Seelachsfilet a,e,j) mit Remoulade 1,2,9,b,c,g,j) dazu Kartoffelsalat b,g) Schokodessert b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Hähnchenkeule g) an Currysauce a,g) dazu Gemüse – Reis d) Schokodessert b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackene Quark-Rosinenpfannkuchen a,b,c) mit heißem Apfelkompott Schokodessert b)	Tagessuppe Gebratenes Lachsfilet a) an Hollandaise b,c) mit Brokkoli und Kartoffeln Tagesdessert
<b>Samstag</b> <b>21.02.</b>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln a,d,l) und Schweinefleischwürfeln dazu Brot a)  Fruchtjoghurt b)	Kartoffelauflauf b,c) an buntem Gemüse d) dazu Tomatensauce  Fruchtjoghurt b)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln a,d,l) und Knusper-Gemüsebällchen a,c,d) dazu Brot a)  Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Gebratenes Lachsfilet a) an Hollandaise b,c) mit Brokkoli und Kartoffeln Tagesdessert  D
<b>Sonntag</b> <b>22.02.</b>	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Schweinekammbroaten g) an Jus dazu Möhren gemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Schweinerückenbraten g) an Jus dazu Möhren gemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Süßkartoffelschnitte a,b,c,g) auf Ratatouille  Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Gebratenes Lachsfilet a) an Hollandaise b,c) mit Brokkoli und Kartoffeln Tagesdessert  D

Die mit **D** gekennzeichneten Menüs sind Diabetiker geeignet!

Wir behalten uns Änderungen in Ihrem Interesse vor!

Unsere Speisen werden mit Jodsalz zubereitet. Unsere Speisen enthalten zubereitungsbedingt unter Umständen Allergene.

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene, gekennzeichnet mit 1, 2, a, b, ...) ist auf Wunsch beim Mahlzeitendienst abrufbar.

**Mit der Bitte um Rückgabe bis spätestens Mittwoch, den 11. Februar 2026 – DANKE!**