

Speiseplan Kaltgerichte

Zeitraum vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

Keine Alternative Zubereitung bei Sonderkost.

- Vegetarisch
- Schwein
- Rind
- Geflügel
- Fisch
- Neu!

	Salat	Kaltgericht
02.02. bis 06.02.2026	Mo Salat „Menü Mobil“ mit Ei, Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, eingelegter Kürbis (c, g) und Hausdressing (c, j)	Baguette "Hot Dog" Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln (B, 2, 4, 5, 6, a, a1, j)
	Di Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebellauch, Zucchini, roten Zwiebeln, Bohnen und Feta (a, a1, c, g), dazu Kräuterdressing (c, j)	Gebratenes Schnitzel (B, a, a1, c, g, i, j, k) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, a, a1, c, g, j)
	Mi Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Tomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta (a, a1, c, g, j), dazu Tomaten-Pestodressing (c, j)	Matjesbaguette mit roten Zwiebeln, Remoulade und Salat (5, a, a1, c, d, i, j)
	Do Spaghettisalat mit Schwarzwälder Schinken (B, 6, a, a1, c, j) und Tomaten-Joghurdressing (c, g, j)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Tomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse (a, a1, g, i, j), dazu Pestodressing (c, g, h, h4, j)
	Fr Salat mit eingelegten Pilzen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Blatt Petersilie und Parmesan (a, a1, g), dazu Balsamico-Dressing (c, j, l)	Glasnudelsalat mit Algen, Sojasprossen, Karotte, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß (a, a1, e, f, i, j, k), dazu Sweet-Chili-Dressing (c, j)
09.02. bis 13.02.2026	Mo Salat „Roma“ mit Eisberg, Tomate, Kochschinken und Mozzarella (B, 2, 4, 6, g), dazu Frenchdressing (c, j)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4, c, g, i, j, k)
	Di Pan. Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat (Tomate, Gurke, Paprika) in Essig/Öl (a, a1, g, i, j)	Sylter Heringssalat mit einem Weizenbrötchen (2, 5, a, a1, c, d, g, i, j, k) und Mixsalat
	Mi "Caesars Chickensalat", Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust (a, a1, a2, c, g, i, k), dazu Hausdressing (c, j)	Gebratene Jagdwurstscheibe mit hausgemachtem Nudelsalat (B, 2, 4, 6, a, a1, c, g, i, j)
	Do Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, roten Zwiebeln und Fetakäse (a, a1, g), dazu Balsamicodressing (c, j)	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, 5, a, a1, c, d, g, j)
	Fr Bunter Gartensalat mit Zucchini, Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill) und Ziegenkäse (a, a1, g), dazu Joghurdressing (c, g, j)	Salat von Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Kichererbsen, Ei und Matjes (c, d, i)
16.02. bis 20.02.2026	Mo	
	Di	
	Mi	
	Do	
	Fr	
23.02. bis 27.02.2026	Mo Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei (B, 2, 4, 6, c) mit Hausdressing (c, j)	Baguette "Hot Dog" mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln (B, 2, 4, 5, 6, a, a1, j)
	Di Marinierter Thunfischsalat mit Sauerrahm, Gurke, Zwiebeln, Lauch, Mais und Tomate (d, g, i, j)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (B, 4, a, a1, c, g, j)
	Mi Spaghettisalat mit Schwarzwälder Schinken (B, 6, a, a1, c, g) und Tomaten-Joghurdressing (c, g, j)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrocknete Tomaten, Feta) auf Couscoussalat (a, a1, a2, e, f, g, i, j) mit Pesto-Joghurt-Dressing (c, g, h, j)
	Do Geflügelsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven und Spargel (8, a, a1, c, g, j, k), dazu ein Weizenrötchen (a, a1, k)	Vollkornbrotsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse (a, a1, a2, g, i, j, k) dazu Senfdressing (c, j)
	Fr „Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (2, 4, g) mit einem Weizenbrötchen (a, a1, k)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, c, g, i, j)

Ferien

Allergene

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; a5) Dinkel; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h3) Walnüsse; h4) Cashewnüsse; h5) Pistazien; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/ kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe

(1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel; (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff; (5) - mit Süßungsmitteln; (6) - mit Phosphat; (7) - geschwefelt; (8) - geschwärzt; (9) - gewachst

Inhaltsstoffe

(B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch

In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkombinationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Alle Reisgerichte bestehen aus Parboiled Reis. Standardfett: Rapsöl. Änderungen vorbehalten!



Guten Appetit!