

	Menü 1 ( Vollkost )	Menü 2 ( Leichte Vollkost )	Menü 3 ( Vegetarische Kost )
Montag <b>23.02.2026</b>	<b>Cevapcici</b> Tomatensoße Balkanreis und Krautsalat (3) Dessert: Frisches Obst	<b>Schupfnudel Pfanne</b> Rahmsoße, Krautsalat, Dessert: Frisches Obst	<b>Süßer Brotauflauf „Kirschmichel“</b> Vanillesoße, Kirschkompost Dessert: Frisches Obst
Dienstag <b>24.02.2026</b>	<b>Wiener Schweineschnitzel</b> Soße, Speckrosenkohl (2,3) Kartoffelbrei Dessert: Karamelpudding	<b>Gekochte Eier in Senfsoße</b> Speckrosenkohl (2,3) Kartoffelbrei Dessert: Karamelpudding	<b>Gemüse- Früchtecurry (1)</b> Butterreis Eisbergsalat in Dressing Dessert: Karamelpudding
Mittwoch <b>25.02.2026</b>	<b>Wirsingeintopf</b> Hackfleischbällchen  Dessert: Birnenquark	<b>Blumenkohl-Hackfleisch-Eintopf</b> mit Kartoffel  Dessert: Birnenquark	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Birnenquark
Donnerstag <b>26.02.2026</b>	<b>Currywurst gebraten</b> Hausgemachte Currysoße (2,3,8,9,10) Röstitaler, Bohnensalat Dessert: Grießflammeri mit Pfirsich	<b>Pfefferhähnchen</b> Soße, Steckrüben mit Kräuterbutter Kartoffelstampf Dessert: Grießflammeri mit Pfirsich	<b>Maultaschen,</b> Tomatensoße, Bohnensalat, Dessert: Grießflammeri mit Pfirsich
Freitag <b>27.02.2026</b>	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> Meerrettichsoße (3), Kartoffeln Blattsalate in Dressing Dessert: Obst	<b>Pochiertes Rotbarschfilet</b> Gemüse- Rahmsoße Kartoffeln, Blattsalate in Dressing Dessert: Obst	<b>2 Pfannkuchen mit Fruchtfüllung</b> dicke Vanillesoße  Dessert: Obst
Samstag <b>28.02.2026</b>	<b>Schwarzwurzeleintopf (2,3)</b> Kasseler Einlage  Dessert: Schoko- Sahnepudding	<b>Gyros Rahmsuppe</b> Gemüsereis, Putenfleisch  Dessert: Schoko- Sahnepudding	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Schoko- Sahnepudding
Sonntag <b>01.03.2026</b>	<b>Wirtshausbraten vom Schweinenacken</b> Braubiersoße, Blumenkohl-Brokkoli Kartoffelplätzchen Dessert: Eis (1)	<b>Gebackenes Schweinenackensteak</b> Tomate und Mozzarella, braune Soße Blumenkohl- Brokkoli, Kartoffelplätzchen Dessert: Eis (1)	<b>Gebackene Kartoffelrösti</b> Gemüse- Pilzgulasch, braune Soße  Dessert: Eis (1)

Ab dem 01.03.2024 Preis für Essen auf Rädern: **9,00 Euro pro Portion****Verwaltung (Mo-Fr):** 8:00 bis 16:00 Uhr – **Tel: 05262/408-0** - **Küche (Mo-So):** 5.30 bis 13.00 Uhr Tel.: 05262/408-100

Das Küchenteam behält sich vor, bei Lieferengpässen oder anderen Unwegsamkeiten ein anderes Gericht ersatzweise zuzubereiten.

Wir schaffen Raum  
zum Leben