



# Mittagessen Hausplan

vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B (Vegetarisch)</b>	<b>Menü C</b>
Mo. 09.02.	Deftiger Schnittbohneneintopf mit Schinkenwürfel Hausgemachte Reibeplätzchen  Apfelmus	Makkaroni mit Blattspinat, Schmelztomaten und Käse überbacken  Apfelmus	Geflügel - Hackbällchen in provenzalische Tomatensauce Zucchini - Tomatengemüse Bunter Gemüsereis  Apfelmus
Di. 10.02.	Ungarisches Kesselgulasch buntes Gemüse Kartoffelrösti Pfirsich - Melbacreme	Blumenkohl-Käse Medaillon Sauce Hollandaise  Kartoffelpüree Pfirsich - Melbacreme	Gemüsefrikadelle Karottengemüse  gebratene Kartoffelwürfel Pfirsich - Melbacreme
Mi. 11.02.	Kesselfrischer Wirsingeintopf Frikadelle mit Bratensauce Frisches Obst	Bayrisches Pilzragout mit Zwiebeln Semmelknödel  Frisches Obst	Jägerhackbraten mit Sauce mit Blumenkohlröschen und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Frisches Obst
Do. 12.02.	Dicke Bohnen Westfälisch  mit gekochtem Bauchfleisch Petersilienkartoffeln Sahnepudding mit Birne	Broccoli - Kartoffelauflauf  Sahnepudding mit Birne	Lachs-Nudelauflauf mit Blattspinat und Käse überbacken  Sahnepudding mit Birne
Fr. 13.02.	Gebratene Nordseescholle mit Schinkenstreifen feiner gemischter Salat Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	Marillen - Topfenknödel auf Pflaumenkompott mit Vanillesauce  Fruchtjoghurt	Ungarisches Putengulasch mit Champignons und Gemüsewürfel Butterspätzle  Fruchtjoghurt
Sa. 14.02.	Herzhafter Gemüseeintopf mit Mettendchen Dessert	Käsespätzle Allgäuer Art mit geschmorten Zwiebeln Dessert	Hühnersuppentopf mit kräft. Einlage  Dessert
So. 15.02.	Rinderkraftbrühe Celestine Schweinebraten mit Malzbier  Rahmsauce Rotkohl Serviettenknödel Dessert		Gemüsebrühe Celestine Geschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce (Vegetarisch) frisches Marktgemüse Butterkartoffeln  Dessert