



# Mittagessen Hausplan

vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B (Vegetarisch)</b>	<b>Menü C</b>
<b>Mo.</b> 09.02.	Deftiger Schnittbohneintopf mit Schinkenwürfel Hausgemachte Reibepätzchen  Apfelmus	Makkaroni mit Blattspinat, Schmelztomaten und Käse überbacken  Apfelmus	Geflügel - Hackbällchen in provenzalische Tomatensauce Zucchini - Tomatengemüse Bunter Gemüserieis Apfelmus
<b>Di.</b> 10.02.	Ungarisches Kesselgulasch buntes Gemüse Kartoffelrösti Pfirsich - Melbacreme	Blumenkohl-Käse Medaillon Sauce Hollandaise Kartoffelpüree Pfirsich - Melbacreme	Gemüsefrikadelle Karottengemüse gebratene Kartoffelwürfel Pfirsich - Melbacreme
<b>Mi.</b> 11.02.	Kesselfrischer Wirsingintopf Frikadelle mit Bratensauce Frisches Obst	Bayrisches Pilzragout mit Zwiebeln Semmelknödel  Frisches Obst	Jägerhackbraten mit Sauce mit Blumenkohlröschen und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Frisches Obst
<b>Do.</b> 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
<b>Fr.</b> 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
<b>Sa.</b> 14.02.	Herzhafter Gemüseintopf mit Mettendchen Dessert	Käsespätzle Allgäuer Art mit geschmorten Zwiebeln Dessert	Hühnersuppentopf mit kräft. Einlage  Dessert
<b>So.</b> 15.02.	Rinderkraftbrühe Celestine Schweinebraten mit Malzbier  Rahmsauce Rotkohl Serviettenknödel Dessert		Gemüsebrühe Celestine Geschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce (Vegetarisch) frisches Marktgemüse Butterkartoffeln  Dessert