



# Mittagessen Hausplan

vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B (Vegetarisch)</b>	<b>Menü C</b>
<b>Mo.</b> 23.02.	Schweinegulasch Erbsegemüse Kartoffelrösti  Cappuccinocreme	Gebratene Semmelknödel auf Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten und Semmelbrösel  Cappuccinocreme	Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Beetescheiben Salzkartoffeln Cappuccinocreme
<b>Di.</b> 24.02.	Kesselfrischer Bohneneintopf Frikadelle mit Bratensauce  Sahnepudding mit Waldbeeren	Kürbis - Rahmgulasch Butterspätzle  Sahnepudding mit Waldbeeren	Hähnchenbrustfilet Sahnesauce Zucchini - Tomatengemüse Petersilienkartoffeln Sahnepudding mit Waldbeeren
<b>Mi.</b> 25.02.	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel  und Erbsen und Möhren Butterreis  Fruchtjoghurt	Warmer Grießbrei mit karamellisierten Pfirsichspalten  Fruchtjoghurt	Backfisch Orly  Tomatensauce feiner gemischter Salat Salzkartoffeln Fruchtjoghurt
<b>Do.</b> 26.02.	Geschmorte Schweinerippe mit Bratensauce Rahmwirsing Serviettenknödel Schokoladencreme	Indonesisches Reisgericht warme Früchte mit Curry Hollandaise  Schokoladencreme	Rahmgeschnetzeltes Chinakohl-Paprika-Gemüse Butterspätzle  Schokoladencreme
<b>Fr.</b> 27.02.	Fischroulade Kräutersauce Italienisches Pfannengemüse Petersilienkartoffeln Frisches Obst	Gemüsebällchen mit Preiselbeer - Sahnesauce Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln  Frisches Obst	Warmer Milchreis mit heißen Kirschen  Frisches Obst
<b>Sa.</b> 28.02.	Westfälischer Bauerneintopf mit Mettendchen Dessert	Süßer Auflauf aus Pfannkuchenstreifen mit Sauerkirschkompost Dessert	Graupensuppe mit Fleischbällchen Dessert
<b>So.</b> 01.03.	Rinderkraftbrühe mit Grießnocken Wildgulasch  Rosenkohlröschen Butterspätzle Dessert		Gemüsebrühe mit Grießnocken Gulasch mit Paprika und Champignons (Vegetarisch) Romanescoröschen Petersilienkartoffeln Dessert