



Mittagessen Hausplan

vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

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