



CATERING & KINDERKÜCHE

Menüplan vom 09.02.2026 – 13.02.2026/ KW 07
Tagesheim Weissensee

Montag 09.02

Herzhafte BIO-Käsespätzle **(a, f, i)** Röstzwiebeln **(a)**

Salat mit Cocktaildressing **(f)**

(Frisee, Eisberg, Karottenstifte, Weißkraut)

Dienstag 10.02

Puten Bratwurst (Metzgerei Palmberger Rosenheim) Kartoffelpüree **(f)** Currysauce

Broccoli – Käsemedaillons **(a, f, i)** bunter Salat mit Joghurt - Kräuterdressing **(f)**

(Eisberg, Tomate, Mais)

Obst/ Gemüsesticks (Paprika, Gurke, Apfel, Banane)

Mittwoch 11.02

BIO-Fusilli mit Pesto rosso **(a, f, hd, he, hf)** geriebener Gouda **(f)**

Salat mit Joghurt-Kräuterdressing (Radicchio, Frisee, Eisberg) **(f)**

Donnerstag 12.02

Gebratenes Seelachsfilet **(a, b)** Vollkornreis, Tomatensauce, Erbsengemüse

Vegetarische Hirtenpfanne **(a, f)**, Nudeln in Reisform, Fetakäse, Gemüse

Naturjoghurt mit Honig **(f)**

Freitag 13.02

Gemüsecremesuppe

Apfelstrudel **(a)** mit Vanillesauce **(f)**

Guten Appetit

Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffe in Speisekarten und Aushängen

1: „mit Farbstoff“ 2: „mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalze und Nitrate) 3: „geschwefelt, Sulfite“

4: „mit Phosphatverbindungen“ 5: „Süßungsmittel“ 6: „enthält eine Phenylalaninquelle“

7: „mit Antioxidationsmittel“