

# Speiseplan Februar 2026

## VGS Zetel

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mi	04.02.2026		1) Lasagne (J1) – Bolognese 2) Quinoa-Gemüse-Pfanne - Kräutercremefraiche (K,14)	Schokoladenpudding (K,14)		
Do	05.02.2026		1) Rindergulasch – Karotten, Spätzle 2) Milchnudeln (J1,K) – Vanillecrèmesauce (K,14), warme Kirschen	Obststück (10)		
Mo	09.02.2026		1) Fischfrikadelle* (B) –Salzkartoffeln, Kräutersauce (K), Wachsbrech-bohnensalat 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (K)	Obststück (10)		
Di	10.02.2026		1) Wintergemüseeintopf (Geflügel)– Brötchen (J1) 2) Tomatencremesuppe – Reiseinlage (J1,K) – Brötchen (J1)	Vanillepudding (K,14)		
Mi	11.02.2026		1) Königsberger Klopse o. Kapern (Geflügel), , Rote Beete (3), Petersilienkartoffeln, Sauce 2) Pfannkuchen (J1), warmer Apfelmus, Zimtzucker	Obststück (10)		
Do	12.02.2026		1) Geflügelgeschnetzeltes – buntes Gemüse, Nudeln (J1,F) 2) Gemüse-Bratling*(G,J1), Salzkartoffeln, Rahmsauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Mo	16.02.2026		1) Schnitzel* (J1,F) - Rahmgemüse, Kartoffelecken (J1,F) 2) Gemüsefrikadelle* - (D), Salzkartoffeln, Sauce, Krautsalat (6)	Schokoladenpudding (K,14)		
Di	17.02.2026		1) Hähnchen Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (J1,K) 2) Schupfnudeln, warmer Apfelmus, Zimtzucker	Obststück (10)		
Mi	18.02.2026		1) Gulaschsuppe - Brötchen (J1) 2) Steckrübencrèmesuppe (K) – Brötchen (J1)	Vanillepudding (K,14)		



*meerBLICK*  
Ihr Caterer

Do	19.02.2026	 	1) gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	Obststück (10)		
Mo	23.02.2026	 	1) Hähnchenbrust Natur* - Rahmgemüse, Salzkartoffeln 2) Milchreis (K), warme Schokoladensauce, Zimtzucker	Obststück (10)		
Di	24.02.2026	 	1) Hühnerfrikassee (K,14), Reis 2) Brokkoli-Nuß-Ecken* (J1,G), Salzkartoffeln, Rahmsauce	Schokoladenpudding (K,14)		
Mi	25.02.2026	 	1) meerBlicks Räubertopf: Geflügelbällchen* (J1,F), Rahmgemüse, Salzkartoffeln (G) 2) Schupfnudeln* (J1,F) – Rahmgemüse	Obststück (10)		
Do	26.02.2026		1) Hühner nudelsuppe (J1,F) – Brötchen (J1) 2) Bohneneintopf – Brötchen (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)		

**Kennzeichnungserklärung Allergene:**

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecannüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien, D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse, E=Sojaerzeugnisse, F=Eiererzeugnisse, G=Sellereierzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse, J = glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorasan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer, K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, \*= frisches Fertigprodukt

**Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert .

**Änderungen vorbehalten!** Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden – Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei