















# Speiseplan Februar

<p><b>Mittwoch, 05.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Pikantes Wurstgulasch</b> in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni 7 BE / 86,70 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>„Knusperfisch“</b> (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade, dazu Rahmerbsen und Kartoffelstampf 4,5 BE / 52,40 KH</p> 
<p><b>Donnerstag, 06.02.25</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Geflügelfleischkäse</b> in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 3, 5 BE / 43,70 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>3 Kartoffeltaschen</b> <b>„Tomate-Mozzarella“</b> mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce</p> 

<p><b>Montag, 10.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Bauernschnitzel (paniert)</b> mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 4 BE / 50,80 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Asiatische Bratnudelpfanne</b> mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 6 BE / 73,60 KH</p> 
<p><b>Dienstag, 11.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>BIO-Spaghetti „Bolognese“</b> mit Rinderhackfleischsauce 8,5 BE / 101,10 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Schweine-Rahmgulasch</b> mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln 3 BE / 37,20 KH</p> 
<p><b>Mittwoch, 12.02.25</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Hähnchenschenkel</b> mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln 4 BE / 46,86 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Griechischer Kartoffelaufauf</b> mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 4,5 BE / 54 KH</p> 
<p><b>Donnerstag, 13.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Geschnittene Currywurst</b> in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE / 43,60 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>BIO-Vollkornrigatoni</b> mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 6 BE / 71,40 KH</p> 

<p><b>Montag, 17.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Köttbullar“</b> Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 5 BE / 57,20 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Farfalle mit Spinat-Erdnuss-Sauce</b> mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat 6,5 BE / 79,70 KH</p> 
<p><b>Dienstag, 18.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Schinken-Ei-Nudelgratin</b> dazu Käsesauce 8,5 BE / 103,10 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Patros-Pfanne</b> mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierten Kartoffelwürfeln 3,5 BE / 41,00 KH</p> 
<p><b>Mittwoch, 19.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Deftiger Grünkohl</b> mit einer Kochwurst und Salzkartoffeln 3,5 BE / 43,20 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill</b> mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 7 BE / 83,10 KH</p> 
<p><b>Donnerstag, 20.02.25</b></p> 	<p><b>Menü 1:</b> <b>3 American Pancakes</b> mit amerikanischer Blaubeersauce 7 BE / 82,60 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Vegetarische Käsespätzle</b> Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce 7,5 BE / 92,50 KH</p> 

<p><b>Montag, 24.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Chili con Carne“</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7 BE / 82,10 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Würzige Schweinefleischfrikadelle</b> mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Hörnlinudeln 8 BE / 96,00 KH</p> 
<p><b>Dienstag, 25.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Hähnchenpfanne „Gyros Art“</b> mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE / 53,20 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Spaghetti „Arrabiata“</b> fruchtige Tomatensauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräutern 8,5 BE / 103,90 KH</p> 
<p><b>Mittwoch, 26.02.25</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Kartoffel-Hack-Lauchauflauf</b> mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Zwiebel und gratiniertem Käse 3 BE / 35,20 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Krakauer</b> in dunkler Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln 3,5 BE / 40,60</p> 
<p><b>Donnerstag, 27.02.25</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Rinderragout</b> in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 3 BE / 36,10 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Spinatlasagne</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 3,5 BE / 39,80 KH</p> 