



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Speiseplan für Begleitpersonen

Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026, 8. Kalenderwoche

		Menü 1	Menü 2
Mo	16.02	Geflügel - Blankett mit buntem Gemüse Möhren - Risotto 1,a,a1,g,i Tagesdessert	Saisonale Gemüse - Crèmesuppe Mediterraner Gemüsesalat Knusprige Kartoffeltaschen 1,a,a1,g,i Tagesdessert
Di	17.02	Grünkohl-Spätzleauflauf Rotkohlsalat a,a1,a4,c,g,i,j Tagesdessert	Brathering Remouladensauce Röstkartoffeln 1,11,a,a1,d,f,g Tagesdessert
Mi	18.02	Schmorgurkentopf mit Kasseler ofenfrisches Stangenbrot 2,3,8,a,a1,g,i,j Tagesdessert	Pikanter Kuchen mit Rosenkohl, Wirsing und Steckrübe Orangen - Meerrettich - Schmand 3,5,a,a1,c,g,l Tagesdessert
Do	19.02	Spaghetti alla puttanesca Fruchtige Tomatensauce Karotten-Apfel-Coleslaw 1,11,6,a,a1,c,d,g,i,j Tagesdessert	Saisonale Gemüse - Crèmesuppe Kürbisstrudel Bohnensalat mit Radicchio a,a1,c,g,i Tagesdessert
Fr	20.02	Grill-Fischfilet Senf - Dill - Sauce Blattspinat Kartoffel-Rote Bete-Stampf 1,a,a1,d,g,i,j Tagesdessert	Wirsingcremesuppe Crumble vom Apfel Vanillesauce Zimt und Zucker 1,a,a1,a4,g Tagesdessert
Sa	21.02	Pasta mit buntem Gemüse und Rucola Tomaten-Basilikum-Sauce Blattsalat gemischt 1,3,a,a1,g,i Tagesdessert	
So	22.02	Paniertes Schweineschnitzel Sauerrahmsauce Kohlrabigemüse Petersilienkartoffeln a,a1,g Tagesdessert	

Außerdem bieten wir Ihnen täglich Montag - Freitag frische Salate als Alternative zu unseren Menüs!!

Änderungen vorbehalten

Die Zuordnung zu den Zusatzstoffen und
Allergenen entnehmen Sie bitte der
ausgehängten Legende



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Legende des Speiseplans

Legende der Zusatzstoffe

- 1** - mit Farbstoff
- 2** - mit Konservierungsstoff
- 3** - mit Antioxidationsmittel
- 4** - mit Geschmacksverstärker
- 5** - geschwefelt,
- 6** - geschwärzt
- 7** - gewachst
- 8** - mit Phosphat
- 9** - mit Süßungsmittel
- 11** - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 16** - chininhaltig
- 17** - coffeinhaltig
- 34** - mit Jodsalz

Legende der Allergene

- a** - enth. Gluten,
 - a1 - enth. Weizen
 - a2 - enth. Roggen
 - a3 - enth. Gerste
 - a4 - enth. Hafer
 - a5 - enth. Dinkel
 - a6 - enth. Kamut
- b** - enth. Krebstiere
- c** - enth. Ei
- d** - enth. Fisch
- e** - enth. Erdnüsse
- f** - enth. Soja (gen-tech-frei)
- g** - enth. Milch einschl. Laktose
- h** - enth. Schalenfrüchte
 - h1 - enth. Mandeln
 - h2 - enth. Haselnuss
 - h3 - enth. Walnuss
 - h4 - enth. Cashewnuss
 - h5 - enth. Pekannuss
 - h6 - enth. Paranuss,
 - h7 - enth. Pistazie
 - h8 - enth. Macadamianuss
- i** - enth. Sellerie
- j** - enth. Senf
- k** - enth. Sesam
- l** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- m** - enth. Lupinen
- n** - enth. Weichtiere