

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

KW 7	AWO Menü	Menü "Jockel Fuchs"	
Mo	Gemüsecremesuppe B, H, J, 2, 42 * * * Zwiebelkuchen A, ab, B, D, H, 1, 2 Apfelmus 2 Grüner Bohnensalat M, 2 * * * Vanillequarkspeise B, H, 12	Gemüsecremesuppe B, H, J, 2, 42 * * * Kartoffelrösti Apfelmus 2 * * * Vanillequarkspeise B, H, 12	
Di	Zwiebelsuppe * * * Käsebratling A, ab, B, D, H, 12 Sahnesauce A, ab, B, H, 42 Salzkartoffeln Weißkrautsalat M, 2, 13 * * * Obstsalat	Zwiebelsuppe * * * Hähnchenkeule Tomatenketchup Pommes frites * * * Obstsalat	
Mi	Lauchcremesuppe A, ab, B, H, 42 * * * Zucchini-Reis-Taler D Tomatensauce B, H, J, 42 bunter Blattsalat * * * Schokoladenpudding B, H, 42	Lauchcremesuppe A, ab, B, H, 42 * * * Bratwurst J, K, 16 Bratensauce 93, M, 12 Stampfkartoffel B, H, 2, 12 * * * Schokoladenpudding B, H, 42	
Do	Bouillon mit Kartoffelwürfel J * * * Kichererbsen-Gemüsecurry Basmatireis B, H * * * Rote Grütze 93, M Vanillesauce B, H, 12	Bouillon mit Kartoffelwürfel J * * * Maultaschen A, ab, D, J, 2 Tomaten-Basilikumsauce * * * Rote Grütze 93, M Vanillesauce B, H, 12	
Fr	Rosenkohlcremesuppe B, H, 42 * * * Rote-Linsen-Frikadelle A, af, ae, D, J Blattspinat Weißweinsauce 93, A, ab, B, H, M * * * Fruchtcocktail 12	Rosenkohlcremesuppe B, H, 42 * * * gebratener Seehecht A, ab, E Remouladensauce B, D, H, K, 1, 2, 4, 12 Petersilienkartoffeln B, H, 2 * * * Fruchtcocktail 12	
Sa	* * * Milchreis mit Zimt und Zucker B, H * * * Erdbeerjoghurt B, H	* * * Kartoffeleintopf mit Würstchen B, H, J, 1, 2, 12, 16 * * * Erdbeerjoghurt B, H	
So	Kraftbrühe mit Eierstich B, D, H, J, 2 * * * Käsetortellini an Salbeibutter und Parmesanspäne A, ab, B, D, H, 1, 12 bunter Blattsalat * * * Eisdessert B, H, I, ib, 12	Kraftbrühe mit Eierstich B, D, H, J, 2 * * * Kohlroulade B, H, K, NW, 20 Specksauce 93, M, 1, 2 Kartoffelpüree B, H, 2, 12 * * * Eisdessert B, H, I, ib, 12	

(93) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (ab) Weizen und Weizenerzeugnisse, (af) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (ae) Hafer und Hafererzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (I) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (ib) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben, (NW) Nährstoffoptimiertes Menü (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (16) mit Phosphat, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar



Wir wünschen einen guten Appetit.
Bei Fragen (z.B. zu Allergenen oder
Sonderkostformen) wenden Sie sich an die
Küchenleitung. Änderungen vorbehalten.



Bezirksverband Rheinland e.V.
Seniorenzentrum Jockel Fuchs
Mainz-Gonsenheim