



Menüplan Bürgerstift vom 02.02. - 08.02.2026



1	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026	Samstag 07.02.2026	Sonntag 08.02.2026
Tagessuppe	klare Rinderbrühe mit Einlage	Bio-Zucchini- cremesuppe	Polentasuppe	Eierflocken- suppe	Bio- Blumenkohl- cremesuppe	Karottencreme- suppe	Rinderbrühe mit Leberknödel *
Menü 1:	Hähnchenbrust, natur mit Rahmsauce, Gemüse, Spätzle	Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, Salat	Rinderzunge in Madeirasauce, Bohnen, Bratkartoffeln	Schinken- Krustenbraten* mit Spätzle und Brokkoligemüse	gefüllte Canelloni mit Tomatensauce, Salat	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Rehragout in Rotweinsauce, Semmelknödel, Speckrosenkohl
Menü 2:	Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Kompott	Rindfleisch- frikadelle mit Bratensauce, Kartoffelpüree, Karottensalat	hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Salat	paniertes Fischfilet mit Gemüse Butterkartoffeln, Remouladen- sauce	Blut- und Leberwurst*, Sauerkraut, Salzkartoffeln		
Tagesdessert	Obst	Waldfrucht- pudding	Müslijoghurt	Schokoladen- pudding	Grießpudding	Früchtequark	Stracciatella- creme
Abendessen	warme Schübling* mit Senf, Bauernbrot	Wurst*- und Käseaufschmitt mit Farmersalat	herzhafter Brotzeitzeller*, Essiggurke, Bier	Käseaufschmitt mit Selleriesalat	bunter Nudelsalat*	Streichwurst*, Auswahl von Camembert	Kassleraufschmitt* mit Radieschen

Bio: vorbehaltlich, dass diese Lebensmittel in Bio-Qualität zur Verfügung stehen!

* = mit Schweinefleisch

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten

Bei der Vielfalt unseres Angebotes können Allergene wie z. B. Nüsse, Sellerie, etc. enthalten sein.

System ARIADNE / SE-Software Engineering GmbH