

## Speiseplan Februar

## SK 4 - Glutenfreie Kost ohne Milch und Ei

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.02. - 06.02.2026	SK4	Kartoffelröstinchen zu Gebundenem Gemüse aus Blumenkohl, Brokkoli & Karotten (V)	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Möhren & Salzkartoffeln (G)	Geflügelbratwurst mit Soße, Sauerkraut & Kartoffelbrei (G)	Gemüse Eintopf mit Weißkohl, Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln & Reisbrot (V, nl)	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße, Erbsen & Kartoffelpüree (F, af)
		Energie pro Portion: 2773 kJ, 668 kcal	Energie pro Portion: 1355 kJ, 327 kcal	Energie pro Portion: 2495 kJ, 605 kcal	Energie pro Portion: 1321 kJ, 321 kcal	Energie pro Portion: 1428 kJ, 345 kcal
09.02. - 13.02.2026	SK4	Putengeschnetzeltes, Karottengemüse & Reis (G)	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln, süß sauer abgeschmeckt (V)	Blattspinatpfanne mit Kartoffelwürfeln & Karottensoße (V)	Kichererbsen-Curry mit Blumenkohl, Porree, Bohnen, Möhren & Kokosmilch an Basmatireis (V)	Wildlachsbohneneintopf mit Tomaten, Paprika, Kräutern & Mais-Spirelli (F)
		Energie pro Portion: 1516 kJ, 363 kcal	Energie pro Portion: 1230 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 748 kJ, 184 kcal	Energie pro Portion: 1822 kJ, 431 kcal	Energie pro Portion: 2165 kJ, 515 kcal

VielfaltMenü GmbH  
Servicecenter Wolfen  
Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim  
Tel.: (03494) 6694400 Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum / Unterschrift:

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Natriumpökelsalz, 17 – mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 23 – mit Knoblauch; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide\* (Überbegriff), uw – enthält Weizen\*, nr – enthält Roggen\*, gb – enthält Gerste\*, go – enthält Hafer\*, gs – enthält Dinkel\*, gk – enthält Kamut\*, ax – enthält Hybridstämme\*, ac – enthält Krebstiere\*, ae – enthält Eier\*, af – enthält Fische\*, ap – enthält Erdnüsse\*, ay – enthält Sojabohnen\*, am – enthält Milch\*, an – enthält Schalenfrüchte\* (Überbegriff), sa – enthält Mandeln\*, sh – enthält Haselnüsse\*, sw – enthält Walnüsse, sc – enthält Kaschunüsse\*, sp – enthält Pecannüsse\*, sr – enthält Paranüsse\*, st – enthält Pistazien\*, sm – enthält Macadamianüsse\*, sq – enthält Queenslandnüsse\*, bc – enthält Sellerie\*, bm – enthält Senf\*, as – enthält Sesam\*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl – enthält Lupinen\*, um – enthält Weichtiere\*; Sonstiges: S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F – Fisch, G – Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil; \*und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Speiseplan Februar

## SK 4 - Glutenfreie Kost ohne Milch und Ei

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
16.02. - 20.02.2026	SK4	Hausgemachte Gemüsebällchen mit Paprikasoße & Reis (V, bc)	Mais-Penne mit Tomatensoße (V)	Bratwurst mit fruchtiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelbrei (G, bc, bm, 3)	Putenbraten in Soße, Brokkoli & Kartoffelklößen (G)	Tomaten-Reis-Eintopf mit Reisbrot (V, am, bc, nl)
		Energie pro Portion: 1711 kJ, 411 kcal	Energie pro Portion: 1884 kJ, 450 kcal	Energie pro Portion: 2636 kJ, 636 kcal	Energie pro Portion: 1447 kJ, 351 kcal	Energie pro Portion: 1438 kJ, 352 kcal
23.02. - 27.02.2026	SK4	Gemüsebolognese mit Mais-Spaghetti (V)	Schmorkohlpfanne mit Rinderhackfleisch & Kartoffelbrei (R, bm)	Hähnchenbrustfilet in Soße, Rotkraut & Salzkartoffeln (G, au, 3)	Reis Pfanne mit Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren) & Paprikasoße (V)	Kokos-Milchreis mit Zucker-Zimt & heißer Erdbeersoße (V)
		Energie pro Portion: 1971 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 1693 kJ, 406 kcal	Energie pro Portion: 1464 kJ, 355 kcal	Energie pro Portion: 1439 kJ, 347 kcal	Energie pro Portion: 2421 kJ, 580 kcal

## Speiseplan März

## SK 4 - Glutenfreie Kost ohne Milch und Ei

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03. - 06.03.2026	SK4	Vegetarische Kartoffelsuppe (V, bc)	Geflügelbratwurst mit Soße, Sauerkraut & Kartoffelbrei (G)	Kartoffel-Rösti-Ecken (V)	Gebratene Geflügeljagdwurstscheibe mit Tomatensoße & Mais- Spirelli (G)	Seelachsfilet in Petersiliensoße, Sellerie-Möhren-Lauch-Gemüse & Salzkartoffeln (F, af, bc)
		Energie pro Portion: 720 kJ, 176 kcal	Energie pro Portion: 2497 kJ, 605 kcal	Energie pro Portion: 3043 kJ, 730 kcal	Energie pro Portion: 1638 kJ, 393 kcal	Energie pro Portion: 1047 kJ, 254 kcal
09.03. - 13.03.2026	SK4	Kichererbsen-Curry mit Blumenkohl, Porree, Bohnen, Möhren & Kokosmilch an Basmatireis (V)	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen, Champignons) & Reis (G)	Cevapcici mit Bratensoße & Kartoffelpüree (R, bm)	Vegetarische Krautnudeln (Mais-Penne mit Schmorkohlsoße) (V)	Seelachswürfel in Dillsoße, Wurzelgemüse & Salzkartoffeln (F, af)
		Energie pro Portion: 1574 kJ, 373 kcal	Energie pro Portion: 1486 kJ, 354 kcal	Energie pro Portion: 1648 kJ, 398 kcal	Energie pro Portion: 1777 kJ, 424 kcal	Energie pro Portion: 1028 kJ, 249 kcal

VielfaltMenü GmbH  
Servicecenter Wolfen  
Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim  
Tel.: (03494) 6694400 Mail: [servicecenter@vielfaltmenue.com](mailto:servicecenter@vielfaltmenue.com)

Name der Einrichtung:	Telefonnummer:
Kundennummer:	Datum / Unterschrift:

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Nitritpökelsalz, 17 – mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 23 – mit Knoblauch; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide\* (Überbegriff), uw – enthält Weizen\*, nr – enthält Roggen\*, gb – enthält Gerste\*, go – enthält Hafer\*, gs – enthält Dinkel\*, gk – enthält Kamut\*, ax – enthält Hybridstämme\*, ac – enthält Krebstiere\*, ae – enthält Eier\*, af – enthält Fische\*, ap – enthält Erdnüsse\*, ay – enthält Sojabohnen\*, am – enthält Milch\*, an – enthält Schalenfrüchte\* (Überbegriff), sa – enthält Mandeln\*, sh – enthält Haselnüsse\*, sw – enthält Walnüsse, sc – enthält Kaschunüsse\*, sp – enthält Pecannüsse\*, sr – enthält Paranüsse\*, st – enthält Pistazien\*, sm – enthält Macadamianüsse\*, sq – enthält Queenslandnüsse\*, bc – enthält Sellerie\*, bm – enthält Senf\*, as – enthält Sesam\*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl – enthält Lupinen\*, um – enthält Weichtiere\*; Sonstiges: S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F – Fisch, G – Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil; \*und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Speiseplan März

## SK 4 - Glutenfreie Kost ohne Milch und Ei

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
16.03. - 20.03.2026	SK4	Grüne Erbsen Nudeln mit Tomatensoße (V)	Kokos-Mais-Grießbrei mit heißen Kirschen & Zucker-Zimt (V)	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen & Reis (G)	Rindergulasch mit Rotkohl & Kartoffelklößen (R, au, 3)	Vegetarische Krautpfanne mit Salzkartoffeln (V)
		Energie pro Portion: 484 kJ, 120 kcal	Energie pro Portion: 2871 kJ, 687 kcal	Energie pro Portion: 1570 kJ, 374 kcal	Energie pro Portion: 2004 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 998 kJ, 240 kcal
23.03. - 27.03.2026	SK4	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese vom Rind & Mais-Spaghetti (R)	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Möhren & Salzkartoffeln (G)	Polenta Medaillon mit Schokoladen-Kokossoße (V)	Gemüseeeintopf mit Weißkohl, Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln & Reisbrot (V, nl)	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße, Erbsen & Kartoffelpüree (F, af)
		Energie pro Portion: 2367 kJ, 564 kcal	Energie pro Portion: 1355 kJ, 327 kcal	Energie pro Portion: 2487 kJ, 598 kcal	Energie pro Portion: 1073 kJ, 264 kcal	Energie pro Portion: 1428 kJ, 345 kcal
30.03. - 31.03.2026	SK4	Ragout vom Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln (V)	Rindfleischbratling in Soße, Grüne Bohnen & Kartoffelbrei (R, bm)			
		Energie pro Portion: 846 kJ, 201 kcal	Energie pro Portion: 2182 kJ, 529 kcal			