

# Speiseangebot

## Küche — Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

**Montag**

09. Februar 2026

Soljanka mit Brot, dazu Obst

1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 19, 20

Nudeln mit Paprikasoße und

Käse, dazu Obst 1a, 3, 1, 7, 9

**Dienstag**

10. Februar 2026

Gemüseeintopf mit Fleisch, Brot,

dazu Quarkdessert 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 3, 7, 9

Gemüseeintopf, Brot,

dazu Quarkdessert

1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 3, 7, 9

**Mittwoch**

11. Februar 2026

Hähnchenkeule mit Karotten-

stampf und Rahmerbsen 1a, 1, 7, 9

Gebratener Tofu mit Karotten-

stampf und Rahmerbsen 1a, 1, 7, 9

## Küche — Klinik Service Gesellschaft GmbH

**Donnerstag**

12. Februar 2026

Schweinegeschnetzeltes

„Züricher Art“ mit Schupfnudeln,

dazu Bohnensalat 1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 10, 15

Blumenkohlpfanne

dazu Sahnesoße 1a, 3, 7, 16, 19

**Freitag**

13. Februar 2026

Spaghetti mit Bolognese und

Käse, dazu Balkansalat 1a, 3, 7

Spätzle-Gemüsepflanne mit

Käsesoße, dazu Tomatensalat

1a, 3, 7, 9



## zu Tisch bei Jakob

essen, trinken, Wärme teilen

### Allergene

1=Gluten, 1a=Weizen, 1b=Roggen, 1c=Gerste, 1d=Hafer, 1e=Dinkel, 1f=Kamut; 2=Krebstiere; 3=Eier; 4=Fisch; 5=Erdnüsse; 6=Soja; 7=Milch (Lactose); 8=Schalenfrüchte; 9=Sellerie; 10=Senf; 11=Sesam und Sesamerzeugnisse; 12=Lupine und Lupinenerzeugnisse; 13=Weichtiere

### Zusatzstoffe

14=Schwefeldioxid und Sulfide, 15=mit Farbstoff, 16=mit Konservierungsstoffen, 17=mit Geschmacksverstärker, 18=mit Phosphat, 19=mit Süßungsmitteln, 20=mit Antioxydationsmittel, 21=geschwefelt, 22=geschwärzt, 23=gewachst