

Speiseangebot

Küche — Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

Montag

16. Februar 2026

Nudelauflauf mit Schinken und Champignons, dazu Obst ^{1a,3,7,9}

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Obst ^{1a,3,7,9}

Dienstag

17. Februar 2026

Fischeintopf mit Brot, dazu Pudding ^{1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1, 4, 7, 9}

Gemüseeintopf mit Brot, dazu Pudding ^{1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 7, 9}

Mittwoch

18. Februar 2026

Backkartoffel mit Speck und Tomatenquark ^{7,9}

Gebackenes Gemüse, Kartoffelspalten dazu Tomatenquark ^{7,9}

Küche — Klinik Service Gesellschaft GmbH

Donnerstag

19. Februar 2026

Kasselerbraten in Kümmelsoße, Butterkartoffeln und Rahmwirsing, ^{1a,1c,3,6,7,9,15,16,18,20}

Sojageschnetzeltes mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln ^{1a,1c,3,6,7,9,15}

Freitag

20. Februar 2026

Rindergeschnetzeltes, Spätzle, dazu Sellerie-Apfelsalat ^{1a,1c,3,6,7,9,10,15,19}

Gefüllte Tortellini, Tomatensoße mit geriebenen Käse, dazu Dorotheesalat ^{1a, 3, 6, 7, 9, 16, 19}



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