

Speiseangebot

Küche — Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

Montag

16. Februar 2026

Nudelaufguss 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}

Gemüseintopf 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 Gemüse-
einlage 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 Lupinerzeugnisse; 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