

Speiseangebot

Küche — Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

Montag

02. März 2026

Nudeln mit Pesto und Käse,
dazu Obst ^{1a,3,7,9,20}

Nudeln mit Tomatensoße und
Käse, dazu Obst ^{1a,3,7,9,20}

Dienstag

03. März 2026

Blumenkohl-Cremesuppe mit Wiener
und Brot, dazu Kirschkompott
^{1a,1b,1c,1d,1e,1,7,9}

Blumenkohl-Cremesuppe mit
Brot, dazu Kirschkompott
^{1a,1b,1c,1d,1e,1,7,9}

Mittwoch

04. März 2026

Panierter Fisch mit Dill-Kartoffeln
und Zitronensoße ^{1a,3,7,9,20}

Gemüsebratling, Sellerie-Stampf
mit Porree-Gemüse ^{1a,1,3,7,9}

Küche — Klinik Service Gesellschaft GmbH

Donnerstag

05. März 2026

Schweinegeschnetztes „Züricher
Art“ mit Schupfnudeln, Bohnensalat
^{1a,3,7,16,19}

gefüllte Cannelloni mit Tomaten-
sugo dazu Rote Bete ^{1a,3,7,16,19}

Freitag

06. März 2026

Gewürzbraten, Kartoffeln, dazu
Rahmkohlrabi ^{1a,1c,3,6,7,9,16,19}

Cremesuppe, kleiner Salat,
Milchreis dazu heiße Kirschen
mit Zucker und Zimt ^{1a,7,9,19}



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