

# MENÜPLAN

## 09.02. – 13.02.2026 (KW 07)



Mehr  
Generationen  
Haus

### Kinder

### Erwachsene

Montag, 09.02.2026:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Linseneintopf mit Wiener (2, 3, 9, fW, g) und Brötchen (fW, fR)</li> <li>- Vollkornmüsli (e, fH)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Linseneintopf mit Wiener (2, 3, 9, fW, g) und Brötchen (fW, fR)</li> <li>- Vollkornmüsli (e, fH)</li> </ul>
Dienstag, 10.02.2026:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kartoffelsuppe (b)</li> <li>- Pancakes (e, fW, g) mit Apfelmus (3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kartoffelsuppe (b)</li> <li>- Pancakes (e, fW, g) mit Apfelmus (3) Cappuccinocreme</li> </ul>
Mittwoch, 11.02.2026:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleischlasagne (e, fW, g) und Karotten-Apfelrohkost</li> <li>- Kakaocreme (e)</li> </ul>	<p style="text-align: right;"><i>Preis EUR 10,00</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grünkernklößchensuppe (b, e, fD, g),</li> <li>- Fleischlasagne (e, fW, g), und Karottensalat (j)</li> <li>- Tiramisu (e, fW)</li> </ul>
Donnerstag, 12.02.2026:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bulgurbratlinge (fW, g) mit Reis, Tomatensoße und Salat (j)</li> <li>- Apfel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blumenkohlsuppe (b, e, fW)</li> <li>- Bulgurbratlinge (fW, g) mit Reis, Tomatensoße (fW) und Salat (j)</li> <li>- Apfel</li> </ul>
Freitag, 13.02.2026:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maccaronikäseauflauf mit Kochschinken (2, 3, 9, e, fW) und Blattsalat (j)</li> <li>- Bananenjoghurt (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brokkolisuppe (b, fW)</li> <li>- Maccaronikäseauflauf mit Kochschinken (2, 3, 9, e, fW) und Blattsalat (j) Bananenjoghurt (e)</li> </ul>

Zusatstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

– Änderungen des Speiseplanes vorbehalten –

**MehrGenerationenHaus Binsfeld:** Untere Dorfstr. 20, 97450 Arnstein-Binsfeld

**Telefon:** 09360/993446; **E-Mail:** [mgh-kueche@binsfeld-ufr.de](mailto:mgh-kueche@binsfeld-ufr.de); **Internet:** [www.mgh.binsfeld-ufr.de](http://www.mgh.binsfeld-ufr.de)

**Träger:** Johannesverein Binsfeld e.V.