



**KochFABRIK**  
Die Aktivküche

# SPEISEPLAN

## FAB Vollkost

**Montag**

09.02.2026

**Dienstag**

10.02.2026

**Mittwoch**

11.02.2026

**Donnerstag**

12.02.2026

**Freitag**

13.02.2026

Kartoffel-Lauch-Käse-Suppe mit Rinderhackfleisch, Brötchen, frisches Obst

Maccheroni mit Frischkäse-Kräuter-Soße, Grüner Salat, Kräutervinaigrette, Pfirsich-Joghurt

Hähnchenragout mit Erbsen und Möhren in Rahmsoße, **BIO**-Reis, frisches Obst

Backfisch, Remouladensoße, Risolee-Kartoffeln, Gurkensalat mit Dill, Schokoladenpudding

Geflügelfrikadelle mit Kaisergemüse, Kartoffelpüree, frisches Obst

## FAB Vegetarisch

**Montag**

09.02.2026

**Dienstag**

10.02.2026

**Mittwoch**

11.02.2026

**Donnerstag**

12.02.2026

**Freitag**

13.02.2026

Kartoffel-Lauch-Käse Suppe mit Sojahack, Brötchen, frisches Obst

Maccheroni mit Frischkäse-Kräuter-Soße, Grüner Salat, Kräutervinaigrette, Pfirsich-Joghurt

Mini-Kartoffelknödel, Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, frisches Obst

Gemüse-Nuggets, Remoulade Risolee-Kartoffeln, Gurkensalat mit Dill, Schokoladenpudding

Vegetarische-Frikadelle mit Kaisergemüse, Kartoffelpüree, frisches Obst

Dessert und Kaltspeisen sind nur für den sofortigen Verzehr geeignet.  
Änderungen vorbehalten. Verwendete Zutaten:



Bio Nudeln  
Bio Reis