

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
Weißer Bohneneintopf mit Kassler	10,16,18,19	2 Hausgemachte Kochklopse mit Kapernsoße, Gurkensalat und Kartoffeln	1,3a,10,11 2,3a,10	Sauerbraten mit Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffeln	2,3a,10,11,15,18 18	gefüllte Paprikaschote (Schweinefleisch) mit Paprikasoße dazu Kartoffeln	9 3a,10,11 16,18 2	Sahne-Kräuterquark dazu Salat und Kartoffeln 10g Butter Kompott	2 2
Dessert	2,3a,15	Apfelmus		Dessert	2,15	Dessert	2		
3,80€ / 550 Kcal		4,90€ / 755 kcal		6,00€ / 915 kcal		5,30€ / 780 Kcal		4,00€ / 600 kcal	
Geflügel-Hack-Steak mit Zaziki dazu Reis und Krautsalat	1,2,3a,9,10,11 2	Schweinebraten mit Senf-Thymiansoße Mischgemüse und Kartoffeln	3a,10,11,15 2	Hähnchen-Filet-Spieß mit Blumenkohl in Rahmsoße und Salzkartoffeln	2,3a,19 2,3a	Kartoffelsuppe Berliner Art (enthält Speck) mit Bockwurst und Senf	2,3a,10 18 15,16,17,18,22,23 11	Rinder-Tomaten-Gulasch mit Nudeln	2,3a,10,11 3a
Dessert	2,3a,15	Apfelmus		Dessert	2,15	Dessert	2,3a	Kompott	
5,20€ / 955 Kcal		5,10€ / 750 kcal		4,80€ / 895 Kcal		4,30€ / 740 Kcal		5,80€ / 650 kcal	
Nudelpfanne "Italienischer Art" und Sahnesoße	1,2,3a,9,15,16 2,3a	Milchreis mit Zucker und Zimt (aus Frischmilch mit mind. 3,8% Fett aus der Uckermark)	2	vegetarisches Leipziger Allerlei	2,3a,10	Kartoffelröstlinchen (5 Stk.) mit Spinat	17,18 2,3a	Gemüsebratling mit Currysoße Salat und Wildreis	2,3a 2,3a,15
Dessert	2	Apfelmus		Dessert	2,15	Dessert	2,3a	Kompott	
4,30€ / 750 Kcal		3,30€ / 680 Kcal		3,20€ / 495 Kcal		4,00€ / 585 kcal		4,50€ / 760 kcal	

Medizinische Betriebs- und Service GmbH Oberhavel

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- (1) Eier, (2) Milch, (3a) Weizen, (3b) Roggen, (3c) Gerste, (3d) Hafer, (4) Erdnüsse, (5) Nüsse, (6) Schwefeldioxid, (7) Lupine, (8) Sesam, (9) Soja, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Fisch, (13) Krebstiere, (14) Weichtiere, (15) Farbstoff, (16) Konservierungsmittel, (17) Unter Schutzatmosphäre Verpackt, (18) Antioxidationsmittel, (19) Phosphat (20) Geschmacksverstärker, (21) Säuerungsmittel, (22) Emulgatoren, (23) Verdickungsmittel, (24) Stabilisatoren

Wir verarbeiten in der Küche: Gluten haltige Mehle, Eier, Milch, Nüsse, Sojaprodukte, Sellerie, Senf und Fisch, darum können Spuren davon eventuell enthalten sein.