



## Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
frischer Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch	2,3a,10	Schweine-Rippchen mit Thymiansoße, Sauerkraut, Senf und Kartoffeln	2,3a,10,11,24 11,16,18	2 Hausgemachte Kochklopse mit Kapernsoße, Rote Bete und Kartoffeln	1,3a,11 2,3a,10	Kassler mit Bratensoße, Wachsbohnen und Kartoffeln	16,18,19 3a,10,11,15 2	Bolognese mit Gabelspaghetti und Reibekäse	2,3a,10,15,16 1,3a 2
Dessert	2,3a	Dessert	2	Apfelmus		Dessert	2,3a,15	Kompott	21
<b>490 kcal</b>		<b>895 kcal</b>		<b>755 kcal</b>		<b>770 kcal</b>		<b>640 kcal</b>	
<b>3,30€</b>		<b>5,00€</b>		<b>4,90€</b>		<b>5,10€</b>		<b>4,90€</b>	
Putengulasch mit Gemüse dazu Nudeln	2,3a,10,11,15 1,3a	Gemüseintopf "Quer durch den Garten" dazu Fleischklößchen	2,3a 1,2,3a,18	Schweinebraten mit Honig-Senf-Soße, Broccoli dazu Kartoffeln	2,3a,9,10,11 2	Fischfilet mit Dillsoße dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	12 2,3a,10,11,12	Hähnchenbrust "Piccata" mit Rahmgemüse dazu Kartoffeln	2,3a 2,3a 21
Dessert	2,3a	Dessert		Apfelmus		Dessert	2,3a,15	Kompott	
<b>980 kcal</b>		<b>520 kcal</b>		<b>630 kcal</b>		<b>820 kcal</b>		<b>940 kcal</b>	
<b>5,30€</b>		<b>3,30€</b>		<b>5,10 €</b>		<b>5,50 €</b>		<b>5,00€</b>	
veget. Paprikaschote	3a,10,11	Nudel -Gemüse - Pfanne mit Pasta Soße	1,2,3a,3b,7,9,10,11 2,3a	4 Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße	1,2,3a,5 1,2,3a,5,9	frischer Kohlrabi - Möhreineintopf	2,3a,10	Quinoa-Gemüse-Frikadelle mit Joghurt-Minze-Dip	1,2,3a-d,5,9,10,11 2
dazu Paprikasoße und Kartoffeln	2,3a,10,11	Dessert	2 2	Apfelmus		Dessert	2,3a,15	Dazu Reis-Gemüse-Pfanne	2,1
Dessert	2,3a							Kompott	
<b>610 kcal</b>		<b>725 kcal</b>		<b>920 kcal</b>		<b>400 kcal</b>		<b>795 kcal</b>	
<b>4,80€</b>		<b>4,30 €</b>		<b>4,10€</b>		<b>3,20€</b>		<b>4,90€</b>	

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) Süßungsmittel, (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.**