

## Speiseplan vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

<b>Montag</b>	enthält	<b>Dienstag</b>	enthält	<b>Mittwoch</b>	enthält	<b>Donnerstag</b>	enthält	<b>Freitag</b>	enthält
1 Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln dazu Gurkensalat	1,2,3a,9,10,11,15 3a	Schweinebraten mit Senf-Thymian-Soße, Buttererbsen und Kartoffeln	2,3a,10,11 2	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch	3a,10	2 Emden Matjesfilet mit Joghurtsoße "Hausfrauenart" mit Kartoffeln Tomatensalat	1,2,3a,11,12,15,16,18,21	Geflügelfrikassee mit Spargel, Fleischklößchen und Kartoffeln	1,2,3a
Dessert	2	Dessert	2,3a,15	Dessert	2,15,	Dessert	2	Dessert	2
<b>4,80€ / 980 Kcal</b>		<b>5,10€ / 895 Kcal</b>		<b>3,20€ / 500 Kcal</b>		<b>5,60€ / 745 Kcal</b>		<b>4,80 € / 590 Kcal</b>	
Möhreneintopf mit Schweinefleisch	2,3a	Alaska-Seelachs (gedämpft) mit Gemüse-Dill-Soße dazu Kartoffel-Möhren-Stampf und Rotkrautsalat	3a,12 2,3a,10,11,12 2,10,11	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kartoffeln dazu Rote Beete Salat	2,3a,9,10,11,15	Putenbraten mit Bratensoße, Schwarzwurzeln und Kartoffeln	2,3a,10,11,15 2	Rührei mit Schinkenstreifen, Rahmspinat und Kartoffeln	1,2,15,19 2,3a
Dessert	2	Dessert	2,3a,15	Dessert	2,15	Dessert	2	Dessert	2
<b>3,30€ / 570 Kcal</b>		<b>5,50€ / 860 Kcal</b>		<b>5,80€ / 750 Kcal</b>		<b>5,20€ / 640 Kcal</b>		<b>4,60€ / 600 Kcal</b>	
Germknödel mit Vanillesoße	1,2,3a,5,9,10,2,3a	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmgemüse und Kartoffeln	2,3,15 2,3a,10	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti und Reibekäse	2,3a,10,15,16 1,3a,8,9,11 2	Country Wedges mit Pfannengemüse "Provence Art"	1,2,3a,9,10 2,3a	Grießbrei mit Beerenkompott aus Frischmilch mit mind. 3,8% Fett	2,3a
Kompott		Dessert	2,3a,15	Dessert	2,15,	Dessert	2	Dessert	2
<b>3,50€ / 730 Kcal</b>		<b>4,70€ / 830 Kcal</b>		<b>4,80€ / 730 Kcal</b>		<b>4,80€ / 645 Kcal</b>		<b>3,20€ / 740 Kcal</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) 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.**