

Speiseplan vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
herzhafter Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch	2,3a,11,	Frische Wurst mit Sauerkraut dazu Kartoffeln	2,3a,3d,5,9, 10,11 18	Schlemmerfilet (Bordelaise) mit Senf-Dill-Soße dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat	2,3a,12 2,3a,9,10,12	Kesselgulasch (Eintopf)	3a,10,11,15,	Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Kartoffeln	1,3a,10,11, 15,16,18,
Dessert	2	Kirschkompott		Dessert	2	Dessert	2,3a,15,	Apfelmus	
3,50€ / 560 Kcal		5,10€ / 690 Kcal		5,40€ / 1040 Kcal		4,90€ / 520 Kcal		5,50€ / 820 Kcal	
2 Hausgemachte Kochklopse mit Kapernsoße, Rote-Beete-Salat dazu Kartoffeln	1,2,3a,10,11, 2,3a	Hähnchenbrust mit Blumenkohl in Rahmsoße und Kartoffeln	2,3a,10,11 2	bunter Bohneneintopf mit Schweinefleisch	2,3a,	Schweinebraten mit Senf-Thymiansoße, dazu Sommergemüse, Kartoffeln	2,3a,10,11,15 2 2	Nudeln dazu Tomatensoße mit Wurstwürfel	2,3a 2,3a,16,18,
Dessert	2,15,	Kirschkompott		Dessert	2	Dessert	2,3a,15	Apfelmus	
4,90€ / 800 Kcal		5,20€ / 880 Kcal		3,50€ / 400 Kcal		5,10€ / 840 Kcal		4,10€ / 520 Kcal	
Broccoli-Sahne-Gratin (3Stk.) dazu Babykarotten in Rahmsoße	2 2,3a	Rahmchampignons mit Salzkartoffeln	2,3a,15	2 Eier in Senfsoße mit Salat und Kartoffeln	1,3a,11,15,	bunte Gnocchi dazu Gemüsepfanne "Provence"	1,2,3a,10 2,3a,10	Milchreis mit Zucker und Zimt	2
Dessert	2,15,	Kirschkompott		Dessert	2	Dessert	2,3a,15	Apfelmus	
4,80€ / 890 Kcal		4,60€ / 475 Kcal		3,90€ / 650 Kcal		5,00€ / 730 kcal		3,40€ / 630 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.