

## Speiseplan vom 06.07.2026 bis 10.07.2026

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
frischer Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch	2,3a,10	Bratwurst (mit Darm) 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	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	Seelachs gebraten mit Dill-Zitronensoße dazu Bandnudeln und Rotkrautsalat	1,3a,12 2,3a,10,11,12 2,3a,3d,7,9,10,11	Hähnchenbrust "supreme" mit Nudelsalat "italienischer Art" (Ruccola, getr. Tomate, Oliven, Pesto)	2,3a,4,9,11
Dessert	1,3a 2,3a	Dessert		Apfelmus		Dessert	2,3a,15	Kompott	21
<b>980 kcal</b>		<b>520 kcal</b>		<b>630 kcal</b>		<b>1205 kcal</b>		<b>930 kcal</b>	
<b>5,50€</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 - Möhreeneintopf	2,3a,10	Quinoa-Gemüse-Frikadelle mit Joghurt-Minze-Dip	1,2,3a-d,5,9,10,11
dazu Paprikasoße und Kartoffeln	2,3a,10,11	Dessert	2 2	Apfelmus		Dessert	2,3a,15	Dazu Reis-Gemüse-Pfanne	2
Dessert	2,3a							Kompott	2,1
<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.**