

## Speiseplan vom 11.08.2025 bis 15.08.2025

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
bunter Hackfleischtopf (Eintopf) Dessert	3a, 18 2	Schweineschnitzel mit Rahmgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	1,3a,10,11 2,3a 2,15	2 Stk. Seelachsfilet paniert und gebraten mit Senf-Dill-Soße, Salzkartoffeln und Chicoréesalat Apfelmus	1,3a,12 2,3a,10,11	Hähnchenpfanne "Asia" mit Asia Gemüse dazu Curry-Reis Dessert	2,3a	2 gekochte Eier in Specksoße dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat Kompott	1 1,3a,11,15,16,18
<b>3,90€</b> / 560 Kcal		<b>4,90€</b> / 1395 kcal	2,10	<b>5,50€</b> / 1050 kcal		<b>4,90€</b> / 710 Kcal		<b>4,10€</b> / 660 kcal	
Schweine- geschnetzeltes "Züricher Art" mit Salzkartoffeln Dessert	2,3a,10 1,2,3a, 2	Fusilli-Nudeln dazu Tomatensoße mit Wurstwürfel Dessert	3a,9,11 2,3,11,15,16,18 21,22 2,15	Putenbraten aus der Keule dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus	3a,10,11 2	Kohlrabi Eintopf mit Schweinefleisch Dessert	2,3a 2,3a	Hackbraten (Geflügel) mit Bratensoße, Familiengemüse und Kartoffeln Kompott	1,2,3a,4,5,7,8 9,10,11,15 2
<b>5,20€</b> / 840 Kcal		<b>4,10€</b> / 860 kcal		<b>5,20€</b> / 790 Kcal		<b>3,60€</b> / 670 Kcal		<b>5,00€</b> / 740 kcal	
Schupfnudel Pfanne mit Gemüse und Sahnesoße Dessert	2,3a,10 2,3a	Vegetarischer Bohneneintopf Dessert	2,3a,10 2,15	Pellkartoffeln mit Sour Cream, 10g Butter und Salat Apfelmus	2 2	4 Hefeklöße mit heißen Kirschen Dessert	2,10 2 2,3a, 5,9, 2,3a	4 Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüsesalat Kompott	2,3a,15 2,3a
<b>4,50€</b> / 660 Kcal		<b>3,20€</b> / 460 Kcal		<b>3,90€</b> / 750 Kcal		<b>3,30€</b> / 680 kcal		<b>4,80€</b> / 860 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) Säurungsmittel, (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.