



Speiseplan vom 15.09.2025 bis 19.09.2025

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
490 kcal		895 kcal		755 kcal		770 kcal		640 kcal	
3,20€		4,80€		4,60€		5,00€		4,90€	
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 Soße, Broccoli dazu Kartoffeln	2,3a,9,10,11 2	Seelachsfilet mit Dillsoße dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	12 2,3a,10,11,12	Hähnchenbrust mit Rahmgemüse dazu Kartoffeln	1,2,3a 2,3a
Dessert	2,3a	Dessert		Apfelmus		Dessert	2,3a,15	Kompott	21
980 kcal		520 kcal		630 kcal		820 kcal		840 kcal	
5,20€		3,20€		4,90 €		5,50 €		4,50€	
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	
610 kcal		725 kcal		920 kcal		400 kcal		795 kcal	
4,60€		4,20 €		4,00€		3,20€		4,80€	

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.