

# Speiseplan vom 22.12.2025 bis 26.12.2025

## Die Küche wünscht ein frohes Weihnachtsfest

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
Weißer Bohneneintopf mit Kassler	10,16,18,19	2 Hausgemachte Kochklopse mit Kapernsoße, Gurkensalat und Kartoffeln	1,3a,10,11 2,3a,10						
Dessert	2,3a,15	Apfelmus							
<b>3,80€ / 550 Kcal</b>		<b>4,60€ / 735 kcal</b>							
Geflügel-Hack-Steak mit Zaziki dazu Reis und Krautsalat	1,2,3a,9,10,11 2	Schweinebraten mit Senf-Thymiansoße Mischgemüse und Kartoffeln	3a,10,11,15 2						
Dessert	2,3a,15	Apfelmus							
<b>4,90€ / 955 Kcal</b>		<b>4,90€ / 750 kcal</b>							
Nudelpfanne "Italienischer Art" und Sahnesoße	1,2,3a,9,15,16 2,3a	Milchreis mit Zucker und Zimt (aus Frischmilch mit mind. 3,8% Fett aus der Uckermark)	2						
Dessert	2	Apfelmus							
<b>4,30€ / 750 Kcal</b>		<b>3,20€ / 680 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.**