

## Speiseplan vom 25.05.2026 bis 29.05.2026

Pfingst-Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
		Schweine-Rippchen mit Thymiansoße, Sauerkraut, Senf und Kartoffeln Dessert	2,3a,10,11,24 11,16,18 2	2 Hausgemachte Kochklopse mit Kapernsoße, Rote Bete und Kartoffeln Apfelmus	1,3a,11 2,3a,10	Kassler mit Bratensoße, Wachsbohnen und Kartoffeln Dessert	16,18,19 3a,10,11,15 2 2,3a,15	Bolognese mit Gabelspaghetti und Reibekäse  Kompott	2,3a,10,15,16 1,3a 2 21
		895 kcal <b>5,00€</b>		755 kcal <b>4,90€</b>		770 kcal <b>5,10€</b>		640 kcal <b>4,90€</b>	
		Gemüseeeintopf "Quer durch den Garten" dazu Fleischklößchen Dessert	2,3a 1,2,3a,18	Schweinebraten mit Honig-Senf-Soße, Broccoli dazu Kartoffeln Apfelmus	2,3a,9,10,11 2	Schollenfilet paniert u. gebraten mit buntem Kartoffelsalat (Essig-Öl) und Rotkrautsalat Dessert	1,3a,12 9 2,3a,15	Hähnchenbrust "Piccata" mit Rahmgemüse dazu Kartoffeln Kompott	2,3a 2,3a 21
		520 kcal <b>3,30€</b>		630 kcal <b>5,10 €</b>		1010 kcal <b>5,90 €</b>		940 kcal <b>5,00€</b>	
		Nudel -Gemüse - Pfanne mit Pasta Soße  Dessert	1,2,3a,3b,7,9,10,11 2,3a 2 2	4 Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße Apfelmus	1,2,3a,5 1,2,3a,5,9	frischer Kohlrabi - Möhreeneintopf  Dessert	2,3a,10 2,3a,15	Quinoa-Gemüse-Frikadelle mit Joghurt-Minze-Dip Dazu Reis-Gemüse-Pfanne Kompott	1,2,3a-d,5,9,10,11 2 2,1
		725 kcal <b>4,30 €</b>		920 kcal <b>4,10€</b>		400 kcal <b>3,20€</b>		795 kcal <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.**