Speiseplan vom 09.11.2026 bis 13.11.2026

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
frischer Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch Dessert	2,3a,10 2,3a	Bratwurst (mit Darm) 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
490 kcal **3,30€**		895 kcal **5,00€**		755 kcal **4,90€**		770 kcal **5,10€**		640 kcal **4,90€**	
Putengulasch mit Pilzen dazu Nudeln Dessert	2,3a,10, 11,15 1,3a 2,3a	Gemüseeintopf "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	Seelachs gebraten mit Dill-Zitronensoße dazu Kartoffelstampf und Rotkrautsalat Dessert	1,3a,12 2,3a,10,11,12 2 2,3a,15	Hähnchenbrust "Piccata" mit Rahmgemüse dazu Kartoffeln Kompott	2,3a,19 2,3a 21
980 kcal **5,50€**		520 kcal **3,30€**		630 kcal **5,10 €**		960 kcal **5,50 €**		790 kcal **5,00€**	
veget. Paprikaschote dazu Paprikasoße und Kartoffeln Dessert	3a,10,11 2,3a,10,11 2,3a	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 - Möhreneintopf Dessert	2,3a,10 2,3a,15	vegetarisches Schnitzel mit Paprikasoße dazu Kartoffeltaler (4Stk.) Kompott	1,2,3a,3d,9 3a 2,3a
610 kcal **4,80€**		725 kcal **4,30 €**		920 kcal **4,10€**		400 kcal **3,20€**		760 kcal **4,90€**	

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.