

## Speiseplan vom 21.10.2024 bis 25.10.2024

<b>Montag</b>	enthält	<b>Dienstag</b>	enthält	<b>Mittwoch</b>	enthält	<b>Donnerstag</b>	enthält	<b>Freitag</b>	enthält
Graupensuppe mit Kasseler	3c,10,11,16,18,19	Schweineschnitzel mit Rahmgemüse dazu Kartoffeln	1,3a,10,11 2,3a	Fischfilet paniert, gebraten mit Senf-Dill-Soße, Salzkartoffelstampf und Chicoréesalat Apfelmus	1,3a,12 2,3a,10,11	Hähnchenbruststreifen mit Asia Gemüse dazu Curry-Reis	2,3a,9,10	2 gekochte Eier in Specksoße dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	1 1,3a,11,15,16,18
Dessert	2	Dessert	2,15			Dessert	2,3a	Kompott	
<b>3,50€ / 7750 Kcal</b>		<b>4,40€ / 970 kcal</b>		<b>5,10€ / 795 kcal</b>		<b>4,60€ / 720 Kcal</b>		<b>3,80€ / 660 kcal</b>	
(vom Schweinefilet) Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle	2,3a,10 1,2,3a,2	Fusilli-Nudeln dazu Tomatensoße mit Würstwürfel	1,3a 2,3,11,15,16,18,21,22	Putenbraten aus der Keule dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	3a,10,11 2	Kohlrabi Eintopf mit Schweinefleisch	2,3a	Hackbraten (Geflügel) mit Bratensoße, Familiengemüse und Kartoffeln	1,2,3a,4,5,7,8 9,10,11,15 2
Dessert	2	Dessert	2,15	Apfelmus		Dessert	2,3a	Kompott	
<b>5,00€ / 740 Kcal</b>		<b>3,90€ / 710 kcal</b>		<b>4,80€ / 790 Kcal</b>		<b>3,40€ / 470 Kcal</b>		<b>4,80€ / 740 kcal</b>	
Schupfnudel Pfanne mit Gemüse und Sahnesoße	2,3a,10 2,3a	Vegetarischer Bohneneintopf	2,3a,10	Pellkartoffeln mit Sour Cream, 10g Butter und Salat	2 2	4 Hefeklöße mit heißen Kirschen	2,10 2	4 Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüsesalat	2,3a,15 2,3a
Dessert	2	Dessert	2,15	Apfelmus		Dessert	2,3a	Kompott	
<b>4,10€ / 660 Kcal</b>		<b>3,00€ / 460 Kcal</b>		<b>3,70€ / 750 Kcal</b>		<b>3,30€ / 680 kcal</b>		<b>4,60€ / 860 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.**