



KW14 01.04 - 05.04.2024

Montag

Ostermontag

Dienstag

Gebackener Gemüsetaler, Schnittlauchdip, Kartoffelpüree (VN,V, am,uw,aw,ae) Karotten-Apfel-Salat

Energie pro Portion: 1547 kJ, 373 kcal

Mittwoch

Bratwurstgout in Ketschup-Curry- Soße, Kartoffelpüree (S,V,2,3,5,uw, aw,bc,bm,am) Apfelmus

Energie pro Portion: 1376 kJ, 328 kcal

Donnerstag

Rührei (V, uw, aw, ae, am) Rahmspinat (V, uw, aw, am, bc) Salzkartoffeln (V)

Energie pro Portion: 1197 kJ, 286 kcal

Freitag

Paniertes Fischfilet Seelachs (150g roh) Soße Spreewälder Art mit Sellerie, Möhre & Lauch, Bulgur (F)

Energie pro Portion: 4170 kJ, 997 kcal

KW15 08.04 - 12.04.2024

Montag

Kräuterquark (V, am) Salzkartoffeln (V) Butter (V, am) Weißkraut-Paprika-Mais-Salat (V)

Energie pro Portion: 1493 kJ, 357 kcal

Dienstag

Geflügelfrikadelle (G) Rahmsauce (R, S, uw, aw, gb, am, bc, bm, ay) Rotkohl (V, 3, uw, aw, bc, au) Salzkart

Energie pro Portion: 1150 kJ, 247 kcal

Mittwoch

Möhreneintopf mit Kartoffeln & Petersilie (V, uw, aw, bc) Vollkornbrot (V) Apfel (VN, 8)

Energie pro Portion: 1156 kJ, 276 kcal

Donnerstag

Hefeklöße (V, uw, aw, ae, am) Vanilliasoße (V, 1, am, ay) Pfirsichkompott (V)

Energie pro Portion: 2036 kJ, 481 kcal

Freitag

Mediterrane Gemüsebolognese mit Zucchini, Paprika & Aubergine (VN, uw, aw) Makkaroni (V, uw, aw) Gurkensalat mit Dill (VN) (3,au)

Energie pro Portion: 1915 kJ, 455 kcal

KW16 15.04. - 19.04.2024

Montag

Mecklenburger Gemüseeintopf mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren & Bohnen (V, uw, aw, bc) Vollkornbrot

Energie pro Portion: 1364 kJ, 325 kcal

Dienstag

Tomaten-Kräuter-Ragout (V, uw, aw, bc) BIO Vollkorn-Spirelli (V, uw, aw) Reibekäse (V, am)

Energie pro Portion: 2164 kJ, 515 kcal

Mittwoch

Schnittlauchdip (V, am) Salzkartoffeln (V) Butter (V, am) Gurke (VN)

Energie pro Portion: 1419 kJ, 339 kcal

Donnerstag

Paniertes Jägerschnitzel (Jagdwurst 80g roh) (S,V,2,uw,aw,ae,bm,bc) Tomatensoße, Spirelli,Pfirsichkompott

Energie pro Portion: 2611 kJ, 619 kcal

Freitag

Paniertes Fischfilet Seelachs(F,V,uw, aw,af,am,bm,bc) Petersiliensoße, Erbsen-Mais-Gemüse, Salzkartoffeln

Energie pro Portion: 1600 kJ, 382 kcal

KW17 22.04 - 26.04.2024

Montag

Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Weißkohl,Karotte,Bohne&Eierstich,Sonnenblumen brot (V,uw,aw,ae,am,bc)

Energie pro Portion: 1288 kJ, 308 kcal

Dienstag

Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art", Langkornreis (V,uw,aw,am,bc) Fruchtojoghurt (V, am)

Energie pro Portion: 1455 kJ, 344 kcal

Mittwoch

Boulette vom Schwein, Bratensoße (R,V,S,uw,aw,ae,gb,am,bc,bm,ay)Karotten-Erbsen, Salzkartoffeln

Energie pro Portion: 1402 kJ, 335 kcal

Donnerstag

Spinat-Frischkäse-Soße (V, uw, aw, am, bc) Penne Tricolore (V, uw, aw) Bunter Weißkrautsalat (V, 3, au)

Energie pro Portion: 1999 kJ, 480 kcal

Freitag

Tomatensuppe mit Reis (V, uw, aw, bc) Eierpfannkuchen (V, uw, aw, ae, am) Zucker (V) Apfelmus (V, 3)

Energie pro Portion: 2483 kJ, 590 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, 15 = mit Nitritpökelsalz, 23 = mit Knoblauch

Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw = enth. Weizen*, nr = enth. Roggen*, gb = enth. Gerste*, go = enth. Hafer*, gs = enth. Dinkel*, gk = enth. Kamut*, ax = enth. Hybridstämme*, ac = enth. Krebstiere*, ae = enth. Eier*, af = enth. Fische*, ap = enth. Erdnüsse*, ay = enth. Sojabohnen*, am = enth. Milch*, an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa = enth. Mandeln*, sh = enth. Haselnüsse*, sw = enth. Walnüsse*, sc = enth. Kaschunüsse*, sp = enth. Pecannüsse*, sr = enth. Paranüsse*, st = enth. Pistazien*, sm = enth. Macadamianüsse*, sq = enth. Queenslandnüsse*, bc = enth. Sellerie*, bm = enth. Senf*, as = enth. Sesam*, au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, nl = enth. Lupinen*, um = enth. Weichtiere* | *und daraus gewonnene Erzeugnisse