


**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 31  
02.08. - 06.08.2021**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Tomatensuppe mit Naturreis und Brokkolibällchen Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,C 1,2,4,9 / 412 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,F,1,2,3,9 / 443 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>pan. Hähnchenschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,1,2,4,7,9 / 445kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hacksteak (Rindfleisch), saisonales Gemüsee und Kartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,1,2,4,7 / 625 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Vollkornnudeln mit Tomatensoße und pan. Jägerschnitzel Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,4,9 / 585 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Salzkartoffeln mit saisonalem Gemüse und pan. Jägerschnitzel Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 553kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>pan. Alaska-Seelachs-Filet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,L, 4,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Partyklopse ( Schweine , Rinderhack ) mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,K,J,4,7 / 556 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Milchreis mit Früchten  Apfelmus</b></p> <p><small>enthält A,B,C 1,2,3,4,9 / 458 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kochklops mit Salzkartoffeln und Möhrenrohkost  Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,C,J,K,3,4 / 512 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 31

02.08. - 06.08.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Tomatensuppe mit Naturreis und Brokkolibällchen</b> <b>Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,C 1,2,4,9 / 412 kcal</small></p>	<p><b>Garten Mix</b> <b>Gurken , Rettich , Möhren</b> <b>mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Veggie-Schnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln</b> <b>Obst *</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,E,F,I/ 1,3,10,4,7 / 624 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat</b> <b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree</b> <b>mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Vollkornnudeln mit versch. Saisonalem Gemüse und Kräutersoße</b> <b>Schokopudding</b></p> <p><small>enthält A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange</b> <b>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais</b> <b>mit Dressing</b></p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Salzkartoffeln</b> <b>mit Kräuterquark und Gurkensalat</b> <b>Obst *</b></p> <p><small>enthält: B,C,/1/ 327 kcal</small></p>	<p><b>Sund Mix</b> <b>Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) ,</b> <b>Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsepfanne Mediterran</b>  <b>(Paprika gelb, Zucchini, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Auberginen)</b> <b>Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,3,4 / 352 kcal</small></p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix</b> <b>Weißkohl , Möhren, Gurken, Paprika Mix , Radieschen</b> <b>mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b> <b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 32  
09.08. - 13.08.2021**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Linseneintopf Wiener Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,J,1,2,3,4,9 / 487kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,3,4,9 / 488 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,3,7 / 627kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hühnerfrikassee mit Möhren und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,F,3,7 / 535kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln Pudding Vanille Art</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,1,2,4,9 / 489 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Rinderfrikadelle mit Leipziger Allerlei (Erbsen ,Spargel, Möhren) und Salzkartoffeln Pudding Vanille Art</b></p> <p><small>enthält: A,C,K,J / 1,2,3,4,9 / 660 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Dorsch - Surfer mit Zitronensoße, Stampfkartoffeln und Möhrenrohkost Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,F,J,K,L,3,7 / 668kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kartoffelsalat mit Bratwurst Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,J,K,2,4,7 / 619 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und saure Gurke Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,K,3 / 458 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Grützwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,F,J,K,1,3 / 636kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 32  
09.08. - 13.08.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Linseneintopf</b></p> <p align="center"><b>Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,F,1,2,3,4,9 / 487kcal</small></p>	<p align="center"><b>Ostseesalat</b></p> <p align="center"><b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>vege. Bratwurst mit Möhrengemüse und Kartoffeln</b></p> <p align="center"><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,F,1,3,7,10 / 320 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vital Mix</b></p> <p align="center"><b>Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot ) mit Dressing</b></p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Gemüsepfanne in feiner Soße</b></p> <p align="center"><b>Pudding Vanille Art</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,2,4,9 / kcal352</small></p>	<p align="center"><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p align="center"><b>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</b></p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Veggie - Schnitzel mit Kartoffelsalat</b></p> <p align="center"><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,2,7,9,10 / 644 kcal</small></p>	<p align="center"><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p align="center"><b>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b></p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Vollkornreis mit saisonalem Gemüse und Tomatensoße</b></p> <p align="center"><b>Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,C,F,3 / 476 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nizza Mix</b></p> <p align="center"><b>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</b></p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p align="center"><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:**  
**KW 33**  
**16.08.-20.08.2021**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>grüner Bohneneintopf mit Kasslerfleisch Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,J, 1,2,4,9,10 / 403 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Weißkohlgulasch mit Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: C,B,F,K,1,2,4,9 / 688 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Kochklops (gem. Hackfleisch) in eigener Soße, Möhrenrohkost und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,C,J,K, 3,7 / 512</small></p>	<p align="center"><b>3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Fischragout mit Vollkornreis, Erbsen-Möhrengemüse Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K,L,1,2,4,9 / 358 kcal</small></p>	<p align="center"><b>pan. Schweineschnitzel mit Erbsen- Möhrengemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A,C,E,F,1,2,4,9 / 532 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Putengeschnetzeltes mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,1,7 535 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Mini-Schweinehaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,G,J,3,4,7 / 581 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Eierragout mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3 / 498 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schweinehackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnensalat</b></p> <p><small>enthält A,B,C / 3,2,7 / 514 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

**KW 33**

**16.08.-20.08.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>grüner Bohneneintopf</b></p> <p><b>Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,J, 1,2,4,9,10 / 403 kcal</small></p>	<p><b>Garten Mix</b></p> <p><b>Gurken , Rettich , Möhren</b> <b>mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Kürbiskernrösties</b> <b>mit Apfelmus</b> <b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,3,4,7,9 / 412 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p><b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree</b> <b>mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Patrospfanne</b></p> <p><b>Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,2,4,9 / 365 kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais</b> <b>mit Dressing</b></p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gemüselasagne</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält B,C,F,1,2,4,7,9 / 491 kcal</small></p>	<p><b>Sund Mix</b></p> <p><b>Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) ,</b> <b>Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße</b> <b>und Vollkornreis</b> <b>Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,G,I,J,3,4 / 335 kcal</small></p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren, Gurken, Paprika Mix , Radieschen</b> <b>mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b> <b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 34  
23.08.-27.08.2021**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,1,2,3,4,9 / 349 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,4,9 / 488 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Gekochte Fleischwurst mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,C,B,K,J / 1,2,4,3 / 647 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Spätzle mit geschnetzeltem vom Schwein und Weißkrautsalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,3,4 / 620 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geschnetzeltes vom Schwein mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,1,2,3,4 / 686 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Schollenfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,L, 3,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Fleischragout mit Salzkartoffeln  Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,9 / 588 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Kartoffelsalat mit Bockwurst Erdbeerpudding</b></p> <p><small>enthält: B,J,K,3,4 / 619 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hähnchenkeule mit Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln Erdbeerpudding</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,3,7 / 581 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 34

23.08.-27.08.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Kartoffelsuppe mit Suppengrün</b></p> <p><b>Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,1,2,3,4,9 / 349 kcal</small></p>	<p><b>Uckermark Mix</b></p> <p><b>Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>203 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat</b></p> <p><b>Obst *</b></p> <p><small>enthält: B,3,7 / 327 kcal</small></p>	<p><b>Vital Mix</b></p> <p><b>Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot ) mit Dressing</b></p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Gemüsepfanne in feiner Soße</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,2,4,9 / kcal352</small></p>	<p><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p><b>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</b></p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>gebratene Mi. -Nudeln mit Ei und Chinagemüse</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,,4,7,9,10/ 418 kcal</small></p>	<p><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p><b>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b></p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</b></p> <p><b>Erdbeerpudding</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,3 / kcal 394</small></p>	<p><b>Nizza Mix</b></p> <p><b>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</b></p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>



**Unser Menüplan für die Woche:**  
**KW 35**  
**30.08.-03.09.2021**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Möhreneintopf mit Suppengrün Schweinefleischeinlage Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: C,1,2,3,4,9 / 370 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schmorkohl mit Hackfleisch, Weißkohl und Kartoffelwürfeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: C,1,2,4,9 / 443 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Kasslerbraten mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,C,F,7 / 591 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kasslerbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,C,F,3,7/ 591 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>pan. Schweineschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße Schokopudding</b></p> <p><small>enthält A,C,J,K,1,2,4,9 / 785 kcal</small></p>	<p align="center"><b>pan. Schweineschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</b></p> <p><small>enthält A,C,J,K,1,2,4,9 / 815 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Dorsch-Surfer mit Petersiliensoße, Blaukrautsalat und Stampfkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,C,F,J,K,L,3 / 648kcal</small></p>	<p align="center"><b>pan. Kotelett mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,7 / 627kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Eier in Senfsoße mit Rote Beete und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,K,3 / 442 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schweinegulasch mit Pilzen und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält C,3 / 587kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 35

30.08.-03.09.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Möhreneintopf mit Suppengrün</b></p> <p>Quarkspeise</p> <p><small>enthält: C,1,2,3,4,9 370 kcal</small></p>	<p><b>Garten Mix</b></p> <p>Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Gemüsemix Friesland</b></p> <p>Broccoli, Möhren, Zucchini, Porree, Weißkohl und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,3,4,10 / 363 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</b></p> <p>Schokopudding</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange</b></p> <p>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gemüsemix Altes Land</b></p> <p>Möhren, Wirsingkohl, Porree, Kohlrabi und Stampfkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,3,4,10 / 352 kcal</small></p>	<p><b>Sund Mix</b></p> <p>Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsefrikadelle mit Senfsoße und Salzkartoffeln</b></p> <p>Apfelmus</p> <p><small>enthält A,B,C,K,3,4 / 465 kcal</small></p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p>Weißkohl , Möhren, Gurken, Paprika Mix , Radieschen mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 36

06.09.-10.09.2021

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p><b>Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und Geflügelfleischeinlage</b> Quarkspeise</p> <p>enthält: A,B,C,1,2,4,9,10 / 312 kcal</p>	<p><b>Geflügelgeschnetzeltes mit Mandarinensoße und Salzkartoffeln</b> Quarkspeise</p> <p>enthält: C,1,2,3,4,9 / 521 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln</b> Obst*</p> <p>enthält: A,C,J,K,7 / 615kcal</p>	<p><b>Partyklopse ( Schweine , Rinderhack ) mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</b> Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,J,K,4,7 / 556 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>pan. Hähnchenschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</b> Rote Grütze</p> <p>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 521 kcal</p>	<p><b>Wiener mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln</b> Rote Grütze</p> <p>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 592 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln</b> Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,I,K,3 / 480 kcal</p>	<p><b>Gelbe Erbseneintopf mit Kasslerfleischeinlage</b> Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,7 / 654kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>gebr. pan. Alaska-Seelachsfilet mit Dillsoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat</b> Apfelmus</p> <p>enthält: A,B,C,L,4 / 488 kcal</p>	<p><b>Milchreis mit Früchten</b> Apfelmus</p> <p>enthält: A,B,C,1,1,2,3,4,9 / 488 kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b> <b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 36

06.09.-10.09.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün</b></p> <p>Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9,10 / 312 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</b></p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p><b>Vital Mix</b></p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika (rot) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>vegetarische Reispfanne mit Tomatensoße (Reis, Möhren, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Petersilie)</b></p> <p>Rote Grütze</p> <p><small>enthält: B,C,1,2,7,9 / 591 kcal</small></p>	<p><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gelbe Erbseneintopf</b></p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 478 kcal</small></p>	<p><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Dillsoße mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat</b></p> <p>Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,3 / 348 kcal</small></p>	<p><b>Nizza Mix</b></p> <p>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A - Eier, B - Milch, C - Weizen, D - Erdnüsse, E - Nüsse, F - Schwefeldioxid und Sulfit, G - Lupinen, H - Sesam, I - Soja, J - Sellerie, K - Senf, L - Fische, M - Krebstiere, N - Weichtiere, O - glutenhaltige Getreide</p> <p>1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

**KW 37**

**13.09.-17.09.2021**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Bunter Gemüseintopf mit Geflügeleinlage Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,J,1,2,4,9 / 376 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,F,1,2,3,9 / 443 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Hähnchenkeule mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,2,7 / 613 kcal</small></p>	<p align="center"><b>gekochte Fleischwurst mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,2,3,7 / 678 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Dorsch - Surfer mit Kräutersoße, Salzkartoffeln und Möhrenrohkost Pudding Vanille Art</b></p> <p><small>enthält: A,C,F,J,K,L,1,2,3,4,9 / 668kcal</small></p>	<p align="center"><b>Con Carne (Schweinehack, Paprika, Rote Bohnen, Tomatenwürfel, Mais) mit Reis Pudding Vanille Art</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,2,4,9 / 691 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Rührei mit Rote Beete und Stampfkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,J,3,7 / 384 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,2,4,7 / 541 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Tortellinis mit Hackfüllung und Tomatensoße Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,,C,F,G,2,3,4, / 470 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Grüzwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,F,J,K,1,3 / 636kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 37

13.09.-17.09.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Bunter Gemüseeintopf</b></p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,J,1,2,4,9 / 376 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Garten Mix</b></p> <p align="center">Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Gemüse-Schnitzel mit Tomatensoße und Vollkornreis Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,7 / 478 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Ostseesalat</b></p> <p align="center">Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Gemüse-Dino mit Möhren-Erbsengemüse und Reis Pudding Vanille Art</b></p> <p><small>enthält: A,C,I,K / 1,2,4,9 / 635 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Salat Melange</b></p> <p align="center">Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat Obst *</b></p> <p><small>enthält: B,3,7 / 327 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Sund Mix</b></p> <p align="center">Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Gemüsetortellinis mit Tomatensoße und Rohkostsalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,C,F,G,2,3 / 365 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p align="center">Weißkohl , Möhren, Gurken, Paprika Mix , Radieschen mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 38  
20.09.-24.09.2021**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Milchkartoffeln mit Wiener Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,K,J,1,2,4,9 / 365 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Wurstgulasch mit Erbsen- gemüse auf Nudeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,K,J,1,2,4 / 532 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Fleischragout mit Salzkartoffeln  Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nudeln mit Tomatensoße und Hähnchenbrust Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7 / 439 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Fischragout mit Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K,L,1,2,4,9 / 358 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bratwurst mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: C,I,J,K,1,2,4,9 / 358 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Kassler mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,F,7 / 561 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geflügelboulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Stifado (Schweinefleisch in Tomatensoße) mit Naturreis und Weißkraut-Möhrensalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,3,9 / 590 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Putentasche Cordon Bleu mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,C,G,2,3 / 571 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 38

20.08.-24.08.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p>Milchkartoffeln</p> <p>Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,K,J,1,2,4,9 / 365 kcal</small></p>	<p>Uckermark Mix</p> <p>Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>203 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p>Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Vollkornnudeln</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 568 kcal</small></p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot ) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p>Hefeklöße mit Kirschen</p> <p>Schokopudding</p> <p><small>enthält: B,C,F,1,2,4,9 / 429 kcal</small></p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p>3 Eierkuchen mit Apfelmus</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</small></p>	<p>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</p> <p>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p>Gemüselasagne</p> <p>Apfelmus</p> <p><small>enthält B,C,F,3 / 491 kcal</small></p>	<p>Nizza Mix</p> <p>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b> <b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>



**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 39  
27.09.-01.10.2021**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf mit Schweinefleisch einlage Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,J,1,2,4,9 / 367 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schweine-Kammsteak mit Letschow und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 620 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Jagdwurstwürfel mit Tomatensoße und Nudeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,J,K,7 / 459 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bauerntopf (Schweinehack, Paprika, Kartoffelwürfel) Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,7 / 506 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Schollenfilet mit Senfsoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat Erdbeerpudding</b></p> <p><small>enthält A,B,C,L,1,2,3,4,9 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Putengulasch und Salzkartoffeln mit Gurkensalat Erdbeerpudding</b></p> <p><small>enthält C,1,2,3,4,9 / 612 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Hähnchennuggets mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,I,J,7,8 / 535 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bauernroulade mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,F / 2,3,7,8,9 / 614 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Eierragout mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3 / 498 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schweinekotlette mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,3 / 581 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 39  
27.09.-01.10.2021**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf</b></p> <p align="center"><b>Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,J,1,2,4,9 367 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Ostseesalat</b></p> <p align="center"><b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</b></p> <p align="center"><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vital Mix</b></p> <p align="center"><b>Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot ) mit Dressing</b></p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter und Gurkensalat</b></p> <p align="center"><b>Erdbeerpudding</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,3,4,9 / 398 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p align="center"><b>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</b></p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Gemüse-Dino mit saisonalem Gemüse und Vollkornreis</b></p> <p align="center"><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,E,F,J,K,1,2,4,9 / 535 kcal</small></p>	<p align="center"><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p align="center"><b>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b></p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Gemüsepfanne in feiner Soße</b></p> <p align="center"><b>Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: B,C,3 / kcal352</small></p>	<p align="center"><b>Nizza Mix</b></p> <p align="center"><b>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</b></p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p align="center"><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>