

**Unser Menüplan für die Woche:
KW 40
04.10.-08.10.2021**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Tomatensuppe mit Naturreis und Brokkolibällchen Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,C 1,2,4,9 / 412 kcal</small></p>	<p align="center">Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,F,1,2,3,9 / 443 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">pan. Hähnchenschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 445kcal</small></p>	<p align="center">Geflügelfrikadelle saisonales Gemüsee und Kartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält A,B,C,I,J,K,7 / 625 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Vollkornnudeln mit Gemüsesoße und pan. Jägerschnitzel Schokopudding</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,4,9 / 585 kcal</small></p>	<p align="center">Salzkartoffeln mit Gemüsesoße und pan. Jägerschnitzel Schokopudding</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 553kcal</small></p>
Do:	<p align="center">pan. Alaska-Seelachs-Filet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,L, 4,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center">Partyklopse (Schweine , Rinderhack) mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,K,J,4,7 / 556 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Milchreis mit Früchten Apfelmus</p> <p><small>enthält A,B,C 1,2,3,4,9 / 458 kcal</small></p>	<p align="center">Kochklops mit Salzkartoffeln und Möhrenrohkost Apfelmus</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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 40
04.10.-08.10.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">Tomatensuppe mit Naturreis und Brokkolibällchen Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,C 1,2,4,9 / 412 kcal</small></p>	<p align="center">Garten Mix Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Veggie-Schnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln Obst *</p> <p><small>enthält: C,1,2,4,9 / 624 kcal</small></p>	<p align="center">Ostseesalat Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Vollkornnudeln mit versch. Saisonalem Gemüse und Kräutersoße Schokopudding</p> <p><small>enthält C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p align="center">Salat Melange Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat Obst *</p> <p><small>enthält: B,C,/1/ 327 kcal</small></p>	<p align="center">Sund Mix Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Gemüsepfanne Mediterran[®] (Paprika gelb, Zucchini, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Auberginen) Apfelmus</p> <p><small>enthält: B,C,1,3,4 / 352 kcal</small></p>	<p align="center">Vier Jahreszeiten Mix 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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 41
11.10.-15.10.2021

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Linseneintopf Wiener Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,J,1,2,3,4,9 / 487kcal</small></p>	<p align="center">Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,3,4,9 / 488 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,J,K,3,7 / 627kcal</small></p>	<p align="center">Hühnerfrikassee mit Möhren und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,F,3,7 / 535kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln Pudding Vanille Art</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,1,2,4,9 / 489 kcal</small></p>	<p align="center">Rinderfrikadelle mit Leipziger Allerlei (Erbsen ,Spargel, Möhren) und Salzkartoffeln Pudding Vanille Art</p> <p><small>enthält: A,C,K,J / 1,2,3,4,9 / 660 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Dorsch - Surfer mit Zitronensoße, Stampfkartoffeln und Möhrenrohkost Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,F,J,K,L,3,7 / 668kcal</small></p>	<p align="center">Kartoffelsalat mit Bratwurst Obst*</p> <p><small>enthält: B,J,K,2,4,7 / 619 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und saure Gurke Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,K,3 / 458 kcal</small></p>	<p align="center">Grützwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut Apfelmus</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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 41

11.10.-15.10.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Linseneintopf</p> <p>Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,F,1,2,3,4,9 / 487kcal</small></p>	<p>Ostseesalat</p> <p>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Die:	<p>vege. Bratwurst mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,F,1,3,7,10 / 320 kcal</small></p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:	<p>Gemüsepfanne in feiner Soße</p> <p>Pudding Vanille Art</p> <p><small>enthält: B,C,1,2,4,9 / kcal352</small></p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
Do:	<p>Veggie - Schnitzel mit Kartoffelsalat</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: B,C,1,2,7,9,10 / 644 kcal</small></p>	<p>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</p> <p>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p>Vollkornreis mit saisonalem Gemüse und Tomatensoße</p> <p>Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,C,F,3 / 476 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>Wir wünschen guten Appetit !</p> <p>Änderungen vorbehalten</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 42
18.10.-22.10.2021**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">grüner Bohneneintopf mit Kasslerfleisch Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,J, 1,2,4,9,10 / 403 kcal</small></p>	<p align="center">Weißkohlgulasch mit Salzkartoffeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,F,K,1,2,4,9 / 688 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Kochklops (gem. Hackfleisch) in eigener Soße, Möhrenrohkost und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: B,C,J,K, 3,7 / 512</small></p>	<p align="center">3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Fischragout mit Vollkornreis und Erbsen-Möhrengemüse Schokopudding</p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K,L,1,2,4,9 / 358 kcal</small></p>	<p align="center">pan. Schweineschnitzel mit Erbsen- Möhrengemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</p> <p><small>enthält: A,C,E,F,1,2,4,9 / 532 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Putengeschnetzeltes mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: B,3,7 / 535 kcal</small></p>	<p align="center">Mini-Schweinehaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,G,J,3,4,7 / 581 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Eierragout mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,F,3 / 498 kcal</small></p>	<p align="center">Schweinehackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus</p> <p><small>enthält A,B,C,3,7 / 514 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 42
18.10.-22.10.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">grüner Bohneneintopf</p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,J, 1,2,4,9,10 / 403 kcal</small></p>	<p align="center">Garten Mix</p> <p align="center">Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Gemüse-Dino mit Möhrenrohkost und Salzkartoffeln</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,J,H,7 / 501 kcal</small></p>	<p align="center">Ostseesalat</p> <p align="center">Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Gemüseschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln</p> <p align="center">Schokopudding</p> <p><small>enthält: C,1,2,4,9 / 426 kcal</small></p>	<p align="center">Salat Melange</p> <p align="center">Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Gemüselasagne</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält A,C,I,J,7 / 491 kcal</small></p>	<p align="center">Sund Mix</p> <p align="center">Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Vollkornnudeln</p> <p align="center">Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,C,G,I,J,3 / 335 kcal</small></p>	<p align="center">Vier Jahreszeiten Mix</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">Wir wünschen guten Appetit !</p> <p align="center">Änderungen vorbehalten</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 43
25.10.-29.10.2021**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,1,2,3,4,9 / 349 kcal</small></p>	<p align="center">Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,4,9 / 488 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>	<p align="center">Hirtenrolle griech. Art mit Salzkartoffeln, Kräuterquark und Gurkensalat Obst *</p> <p><small>enthält: A,B,C,I,3,7 / 586 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Spätzle mit geschnetzeltem vom Schwein und Weißkrautsalat Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,3,4 / 620 kcal</small></p>	<p align="center">Geschnetzeltes vom Schwein mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,J,K,1,2,3,4 / 686 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">gebr. pan. Schollenfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und rote Beete Obst*</p> <p><small>enthält A,B,C,L, 3,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center">Fleischragout mit Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,3,9 / 588 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Kartoffelsalat mit Bockwurst Erdbeerpudding</p> <p><small>enthält: B,J,K,3,4 / 619 kcal</small></p>	<p align="center">Hähnchenkeule mit Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln Erdbeerpudding</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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 43
25.10.-29.10.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">Kartoffelsuppe mit Suppengrün</p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,1,2,3,4,9 / 349 kcal</small></p>	<p align="center">Uckermark Mix</p> <p align="center">Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>203 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat Obst *</p> <p><small>enthält: B,3,7 / 327 kcal</small></p>	<p align="center">Vital Mix</p> <p align="center">Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Gemüsepfanne in feiner Soße Apfelmus</p> <p><small>enthält: B,C,1,2,4,9 / kcal352</small></p>	<p align="center">Bunter Salat mit Käse</p> <p align="center">Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">gebratene Mi. -Nudeln mit Ei und Chinagemüse Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,,4,7,9,10/ 418 kcal</small></p>	<p align="center">gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</p> <p align="center">Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus Erdbeerpudding</p> <p><small>enthält: A,B,C,3 / kcal 394</small></p>	<p align="center">Nizza Mix</p> <p align="center">Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 44
01.11.-05.11.2021**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Möhreneintopf mit Suppengrün Schweinefleischeinlage Quarkspeise</p> <p><small>enthält: C,1,2,3,4,9 / 370 kcal</small></p>	<p align="center">Schmorkohl mit Hackfleisch, Karotten- und Kartoffelwürfeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: C,1,2,4,9 / 443 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Kasslerbraten mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: B,C,F,7 / 591 kcal</small></p>	<p align="center">Kasslerbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: B,C,F,3,7/ 591 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Hähnchenbrust mit Vollkornnudeln und Rahmspinat Schokopudding</p> <p><small>enthält B,C,1,2,4,9 / 643 kcal</small></p>	<p align="center">Hähnchenbrust mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</p> <p><small>enthält C,1,2,4,9 / 815 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Dorsch-Surfer mit Petersiliensoße, Blaukrautsalat und Stampfkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält A,C,F,J,K,L,3,7 / 648kcal</small></p>	<p align="center">pan. Kotelett mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,7 / 627kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Eier in Senfsoße mit Rote Beete und Salzkartoffeln Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,C,K,3 / 442 kcal</small></p>	<p align="center">Schweinegulasch mit Pilzen und Salzkartoffeln Apfelmus</p> <p><small>enthält C,3 / 587kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 44
01.11.-05.11.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">Möhreneintopf mit Suppengrün</p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: C,1,2,3,4,9 / 370 kcal</small></p>	<p align="center">Garten Mix</p> <p align="center">Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Gemüsemix Friesland</p> <p align="center">Broccoli, Möhren, Zucchini, Porree, Weißkohl und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,3,4,10 / 363 kcal</small></p>	<p align="center">Ostseesalat</p> <p align="center">Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</p> <p align="center">Schokopudding</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p align="center">Salat Melange</p> <p align="center">Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Gemüsemix Altes Land</p> <p align="center">Möhren, Wirsingkohl, Porree, Kohlrabi und Stampfkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,3,4,10 / 352 kcal</small></p>	<p align="center">Sund Mix</p> <p align="center">Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Gemüsefrikadelle mit Senfsoße und Salzkartoffeln</p> <p align="center">Apfelmus</p> <p><small>enthält A,B,C,K,3,4 / 465 kcal</small></p>	<p align="center">Vier Jahreszeiten Mix</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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 45

08.11.-12.11.2021

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p>Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und Geflügelfleischeinlage Quarkspeise</p> <p>enthält: A,B,C,1,2,4,9,10 / 312 kcal</p>	<p>Geflügelgeschnetzeltes mit Mandarinsensoße und Salzkartoffeln Quarkspeise</p> <p>enthält: C,1,2,3,4,9 / 521 kcal</p>
Die:	<p>pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Vollkornnudeln Obst*</p> <p>enthält: A,C,J,K,7 / 615kcal</p>	<p>Partyklopse (Schweine , Rinderhack) mit saisonaalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,J,K,4,7 / 556 kcal</p>
Mi:	<p>pan. Hähnchenschnitzel mit saisonaalem Gemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze</p> <p>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 521 kcal</p>	<p>Wiener mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze</p> <p>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 592 kcal</p>
Do:	<p>Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,I,K,3 / 480 kcal</p>	<p>Gelbe Erbseneintopf mit Kasslerfleischeinlage Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,7 / 654kcal</p>
Fr:	<p>gebr. pan. Alaska-Seelachsfilet mit Dillsoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat Apfelmus</p> <p>enthält: A,B,C,L,4 / 488 kcal</p>	<p>Milchreis mit Früchten Apfelmus</p> <p>enthält: A,B,C,I,1,2,3,4,9 / 488 kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 45

08.11.-12.11.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün</p> <p>Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9,10 / 312 kcal</small></p>	<p>Ostseesalat</p> <p>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Die:	<p>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika (rot) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:	<p>vegetarische Reispfanne mit Tomatensoße (Reis, Möhren, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Petersilie)</p> <p>Rote Grütze</p> <p><small>enthält: B,C,1,2,7,9 / 591 kcal</small></p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
Do:	<p>Gelbe Erbseneintopf</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 478 kcal</small></p>	<p>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</p> <p>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p>Dillsoße mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat</p> <p>Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,3 / 348 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>Wir wünschen guten Appetit !</p> <p>Änderungen vorbehalten</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 46
15.11.-19.11.2021**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	Bunter Gemüseintopf mit Geflügeleinlage Quarkspeise <small>enthält: B,C,J,1,2,4,9 / 376 kcal</small>	Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Quarkspeise <small>enthält: B,C,F,1,2,3,9 / 443 kcal</small>
Die:	Hähnchenkeule mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: C,2,7 / 613 kcal</small>	gekochte Fleischwurst mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: C,2,3,7 / 678 kcal</small>
Mi:	Dorsch - Surfer mit Blattspinat und Bandnudeln Pudding Vanille Art <small>enthält: A,B,C,I,K,L,H,G,1,2,4,9 / 728kcal</small>	Con Carne (Schweinehack, Rote Bohnen, Tomatenwürfel, Mais) mit Reis Pudding Vanille Art <small>enthält: B,C,1,2,4,9 / 691 kcal</small>
Do:	Rührei mit Rote Beete und Stampfkartoffeln Obst* <small>enthält: A,B,J,3,7 / 384 kcal</small>	Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält A,B,C,J,K,2,4,7 / 541 kcal</small>
Fr:	Tortellinis mit Hackfüllung und Tomatensoße Apfelmus <small>enthält: A,,C,F,G,2,3,4, / 470 kcal</small>	Grütwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut Apfelmus <small>enthält: C,F,J,K,1,3 / 636kcal</small>
	*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten	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, 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

**Unser Menüplan für die Woche:
KW 46
15.11.-19.11.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">Bunter Gemüseeintopf</p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,J,1,2,4,9 / 376 kcal</small></p>	<p align="center">Garten Mix</p> <p align="center">Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Gemüse-Schnitzel mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salatbeilage Obst*</p> <p><small>enthält: A,7 / 521 kcal</small></p>	<p align="center">Ostseesalat</p> <p align="center">Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Gemüse-Dino mit Möhren-Erbsengemüse und Reis Pudding Vanille Art</p> <p><small>enthält: A,C,I,K / 1,2,4,9 / 635 kcal</small></p>	<p align="center">Salat Melange</p> <p align="center">Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat Obst *</p> <p><small>enthält: B,3,7 / 327 kcal</small></p>	<p align="center">Sund Mix</p> <p align="center">Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Gemüsetortellinis mit Tomatensoße und Rohkostsalat Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,C,F,G,2,3 / 365 kcal</small></p>	<p align="center">Vier Jahreszeiten Mix</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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 47
22.11.-26.11.2021**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Milchkartoffeln mit Wiener Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,K,J,1,2,4,9 / 365 kcal</small></p>	<p align="center">Wurstgulasch mit Erbsen- gemüse auf Nudeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,K,J,1,2,4 / 532 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Fleischragout mit Salzkartoffeln</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: C,3,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center">Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Hähnchenbrust</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 439 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Fischragout mit Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse Schokopudding</p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K,L,1,2,4,9 / 358 kcal</small></p>	<p align="center">Bratwurst mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</p> <p><small>enthält: C,I,J,K,1,2,4,9 / 358 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Kassler mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: C,F,7 / 561 kcal</small></p>	<p align="center">Geflügelboulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Stifado (Schweinefleisch in Tomatensoße) mit Naturreis und Weißkraut-Möhrensalat Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,J,K,3,9 / 590 kcal</small></p>	<p align="center">Putentasche Cordon Bleu mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 47

22.11.-26.11.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Milchkartoffeln mit veg. Bratwurst Quarkspeise</p> <p>enthält: A,B,C,I,K,J,1,2,4,9 / 596 kcal</p>	<p>Uckermark Mix Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing</p> <p>203 kcal</p>
Die:	<p>Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Vollkornnudeln Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,7 / 568 kcal</p>	<p>Vital Mix Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot) mit Dressing</p> <p>207 kcal</p>
Mi:	<p>Hefeklöße mit Kirschen Schokopudding</p> <p>enthält: B,C,F,1,2,4,9 / 429 kcal</p>	<p>Bunter Salat mit Käse Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p>219 kcal</p>
Do:	<p>3 Eierkuchen mit Apfelmus Obst*</p> <p>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</p>	<p>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p>221 kcal</p>
Fr:	<p>Gemüselasagne Apfelmus</p> <p>enthält B,C,F,3 / 491 kcal</p>	<p>Nizza Mix Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</p> <p>204 kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 48
29.11.-03.12.2021**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Gelbe Erbseneintopf mit Schweinefleischeinlage Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,J,1,2,4,9 / 367 kcal</small></p>	<p align="center">Schweine-Kammsteak mit Letschow und Salzkartoffeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 620 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Jagdwurstwürfel mit Tomatensoße und Nudeln Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,J,K,7 / 459 kcal</small></p>	<p align="center">Bauerntopf (Schweinehack, Paprika, Kartoffelwürfel) Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,7 / 506 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">gebr. pan. Schollenfilet mit Senfsoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat Erdbeerpudding</p> <p><small>enthält A,B,C,L,1,2,3,4,9 / 488 kcal</small></p>	<p align="center">Putengulasch und Salzkartoffeln mit Gurkensalat Erdbeerpudding</p> <p><small>enthält C,1,2,3,4,9 / 612 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Hähnchennuggets mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,I,J,7,8 / 535 kcal</small></p>	<p align="center">Bauernroulade mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,F / 2,3,7,8,9 / 614 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Eierragout mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3 / 498 kcal</small></p>	<p align="center">Schweinekotlett mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</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">Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</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 48
29.11.-03.12.2021**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">Gelbe Erbseneintopf</p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,J,1,2,4,9 367 kcal</small></p>	<p align="center">Ostseesalat</p> <p align="center">Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p align="center">Vital Mix</p> <p align="center">Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter und Gurkensalat</p> <p align="center">Erdbeerpudding</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,3,4,9 / 398 kcal</small></p>	<p align="center">Bunter Salat mit Käse</p> <p align="center">Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Gemüse-Dino mit saisonalem Gemüse und Vollkornreis</p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,E,F,J,K,1,2,4,9 / 535 kcal</small></p>	<p align="center">gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</p> <p align="center">Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Gemüsepfanne in feiner Soße</p> <p align="center">Apfelmus</p> <p><small>enthält: B,C,3 / kcal352</small></p>	<p align="center">Nizza Mix</p> <p align="center">Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center">Wir wünschen guten Appetit !</p> <p align="center">Änderungen vorbehalten</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>