

**Unser Menüplan für die Woche:
KW 10
04.03.- 08.03.2024**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Tomatensuppe mit Naturreis und Griessklößchen Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 412 kcal</small></p>	<p align="center">Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Obst*</p> <p><small>enthält: F,7 / 443 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">pan. Putenschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center">Geflügelfrikadelle saisonales Gemüse und Kartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält A,B,C,I,J,K,7 / 625 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Nudeln mit Tomatensoße und pan. Jägerschnitzel Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K / 585 kcal</small></p>	<p align="center">Salzkartoffeln mit Gemüsesoße und pan. Jägerschnitzel Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K / 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,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,7 / 556 kcal</small></p>
Fr:	<i>Wir wünschen einen schönen Frauentag!</i>	
	<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 10

04.03.- 08.03.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Tomatensuppe mit Naturreis und Griessklößchen Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 412 kcal</small></p>	<p>Garten Mix Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
Die:	<p>Veggie-Schnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln Obst *</p> <p><small>enthält: C / 7 / 524 kcal</small></p>	<p>Ostseesalat mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Mi:	<p>Tomaten-Nudelauflauf mit Käse überbacken Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C / 519 kcal</small></p>	<p>Salat Melange Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Do:	<p>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat Obst *</p> <p><small>enthält: B,7 327 kcal</small></p>	<p>Sund Mix Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Fr:		
	<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 11
11.03.- 15.03.2024**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	Dinkelnudeln mit Tomatensoße und Würstchenwürfel Obst* <small>enthält: A,C,I,3,7,8 / 503 kcal</small>	Weißkohlgulasch mit Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: C,3,7 / 588 kcal</small>
Die:	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: A,B,C,7 / 489 kcal</small>	Rinderfrikadelle mit Leipziger Allerlei (Erbsen ,Spargel, Möhren) und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: A,C,K,J,3,7 / 660 kcal</small>
Mi:	Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Vanillequarkspeise <small>enthält: C,J,K,3,7 / 627kcal</small>	Hühnerfrikassee mit Möhren und Naturreis Vanillequarkspeise <small>enthält: C,F,I,3,7 / 535kcal</small>
Do:	Dorsch - Surfer mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat Obst* <small>enthält: A,C,F,J,K,L,3,7 / 668kcal</small>	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und saure Gurke Obst* <small>enthält: C,K,3,7 / 458 kcal</small>
Fr:	Kartoffelsalat mit Bratwurst Apfelmus <small>enthält: A,B,J,K,2,7 / 619 kcal</small>	Schweinehackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus <small>enthält A,B,C,3 / 514 kcal</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 11

11.03.- 15.03.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Dinkelnudeln mit Tomatensoße und Gemüse Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,I,7 / 403 kcal</small></p>	<p>Garten Mix Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
Die:	<p>Gemüsepfanne in feiner Soße Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / kcal 352</small></p>	<p>Bunter Salat mit Käse mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
Mi:	<p>vege. Bratwurst mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln Vanillequarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,1,3,10 / 420 kcal</small></p>	<p>Vital Mix mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Do:	<p>Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,K,7 / 644 kcal</small></p>	<p>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p>Vollkornreis mit saisonalem Gemüse und Tomatensoße Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,C,F,3 / 476 kcal</small></p>	<p>Nizza Mix mit Dressing</p> <p><small>204 kcal</small></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 12
18.03.- 22.03.2024**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	Hokkaidokürbissuppe mit Wiener Obst* <small>enthält: C,2,3,7,8 / 487kcal</small>	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Obst* <small>enthält: C,K,3,7 / 488 kcal</small>
Die:	Kochklops (gem. Hackfleisch) in eigener Soße, Möhrenrohkost und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: B,C,J,K, 3,7 / 512</small>	3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst* <small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</small>
Mi:	Putengeschnetzeltes mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Quarkspeise <small>enthält: C,B,3 / 535 kcal</small>	Vollkornnudeln Bolognese Quarkspeise <small>enthält: B,C / 461 kcal</small>
Do:	Fisch-Nuggets mit Kartoffeln, Dillsoße und Möhrensalat Obst* <small>enthält: C,I,L,7 / 508 kcal</small>	Putenschnitzel mit saisonaalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: C,7 / 536kcal</small>
Fr:	Rote Linsen-Suppe mit Süßkartoffeln und Wiener Apfelmus <small>enthält: C,K,I,3,8 / 498 kcal</small>	pan. Schweineschnitzel mit Erbsen- Möhrengemüse und Salzkartoffeln Apfelmus <small>enthält: A,C,J,K,H,3 / 532 kcal</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 12

18.03.- 22.03.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Hokkaidokürbissuppe</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 487kcal</small></p>	<p>Ostseesalat</p> <p>mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Die:	<p>3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</small></p>	<p>Ostseesalat</p> <p>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Mi:	<p>Gemüselasagne</p> <p>Quarkspeise</p> <p><small>enthält B,C,I,J / 491 kcal</small></p>	<p>Sund Mix</p> <p>Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Do:	<p>Gemüseschnitzel mit Dillsoße und Salzkartoffeln mit Möhrensalat</p> <p><small>enthält: C,3 / 426 kcal</small></p>	<p>Salat Melange</p> <p>mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Fr:	<p>Rote Linsen-Suppe mit Süßkartoffeln</p> <p>Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,K,I,3 / 387 kcal</small></p>	<p>Vier Jahreszeiten Mix</p> <p>mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>279 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 13
25.03.- 29.03.2024**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener Joghurt Kirsch-Banane</p> <p><small>enthält: B,J,2,3,8 / 349 kcal</small></p>	<p align="center">Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Joghurt Kirsch-Banane</p> <p><small>enthält: B,C,J,K,3 / 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">Rinderhacksteak "griech. Art" mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln Obst *</p> <p><small>enthält: A,B,C,I,7 / 475 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">Hühnerfrikassee mit Möhren und Kartoffeln Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,F,3,7 / 535kcal</small></p>
Do:	<p align="center">gebr. pan. Schollenfilet mit Bärlauchsoße Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat 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:	<i>Einem schönen Karfreitag</i>	
	<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 13
25.03.- 29.03.2024**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">Kartoffelsuppe mit Suppengrün</p> <p align="center">Joghurt Kirsch-Banane</p> <p><small>enthält: C,B,J / 349 kcal</small></p>	<p align="center">Uckermark Mix</p> <p align="center">Petersilie mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>203 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Gemüseauflauf mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Sahne, Käse und Bio-Vollkornpenne Obst *</p> <p><small>enthält: A,B,C,I,3,7 / 586 kcal</small></p>	<p align="center">Vital Mix</p> <p align="center">mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Eierkuchen mit Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</small></p>	<p align="center">Bunter Salat mit Käse</p> <p align="center">mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">gebratene Mie-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">mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:		
	<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 14

01.04.- 05.04.2024

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<i>Frohe Ostern!</i>	
Die:	Kasslerbraten mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: B,C,F,7 / 591 kcal</small>	Kasslerbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: B,C,F,3,7/ 591 kcal</small>
Mi:	Hähnchenbrust mit Vollkornnudeln und Rahmspinat Quarkspeise <small>enthält B,C / 543 kcal</small>	Wiener mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise <small>enthält B,C,2,3,8 / 515 kcal</small>
Do:	gebr. pan. Seehechtfilet mit Petersiliensoße, Möhrensalat und Stampfkartoffeln Obst* <small>enthält C,F,7 / 468kcal</small>	Cevapcici ´Rind´ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst* <small>enthält: A,B,C,I,J,K,7 / 510 kcal</small>
Fr:	Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln Apfelmus <small>enthält: A,B,C,K,3 / 442 kcal</small>	pan. Kotelett mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus* <small>enthält A,B,C,J,K,3 / 627kcal</small>
	<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 14

01.04.- 05.04.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:		
Die:	<p>Drillinge mit Kräuterquark und Gurkensalat Obst*</p> <p><small>enthält: B ,7 / 335 kcal</small></p>	<p>Ostseesalat Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Mi:	<p>Vollkornnudeln mit Rahmspinat Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C / 476 kcal</small></p>	<p>Salat Melange Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Do:	<p>Gemüsemix Altes Land Möhren, Wirsingkohl, Porree, Kohlrabi und Stampfkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,3,4,10 / 352 kcal</small></p>	<p>Sund Mix Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Fr:	<p>Gemüsefrikadelle mit Senfsoße und Salzkartoffeln Apfelmus</p> <p><small>enthält A,B,C,K,3,4 / 465 kcal</small></p>	<p>Vier Jahreszeiten Mix 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>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 15
08.04.- 12.04.2024

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Rote Linseneintopf mit Suppengrün, Pastinake und Geflügelfleischeinlage Erdbeerfruchtjoghurt</p> <p><small>enthält: B,C,I,K,J,10 / 492 kcal</small></p>	<p align="center">Geflügelgeschnetzeltes mit Mandarinensoße und Salzkartoffeln Erdbeerfruchtjoghurt</p> <p><small>enthält: B,C / 521 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Vollkornnudeln Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,J,K,7 / 615kcal</small></p>	<p align="center">Partyklopse (Schweine , Rinderhack) mit saisonaem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,4,7 / 556 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">pan. Hähnchenschnitzel mit saisonaem Gemüse und Salzkartoffeln Vanillequark</p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K,1 / 521 kcal</small></p>	<p align="center">Minibratwurst mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln Vanillequark</p> <p><small>enthält: B,C,J,K,3 / 592 kcal</small></p>
Do:	<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">Gelbe Erbseneintopf mit Wiener Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,2,3,7,8 / 654kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">gebr. pan. Rotbarschfilet mit Dillsoße, Stampfkartoffeln und Rotkrautsalat Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,C,L,3 / 556 kcal</small></p>	<p align="center">Milchreis mit Früchten Apfelmus</p> <p><small>enthält: A,B,C,I,1,2,3,4,9 / 488 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 15

08.04.- 12.04.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Rote Linseneintopf mit Suppengrün und Pastinake Erdbeerfruchtjoghurt</p> <p><small>enthält: B,C,I,K,J / 354 kcal</small></p>	<p>Ostseesalat</p> <p>mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Die:	<p>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse Obst*</p> <p><small>enthält: C,7/ 476 kcal</small></p>	<p>Vital Mix</p> <p>mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:	<p>vegetarische Reispfanne mit Petersiliensoße (Reis, Möhren, Bohnen, Erbsen,Blumenkohl) Vanillequark</p> <p><small>enthält: B,C,I / 591kcal</small></p>	<p>Bunter Salat mit Käse 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: C,J,7 / 478kcal</small></p>	<p>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p>Dillsoße mit Stampfkartoffeln und Rotkrautsalat Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,3 / 348 kcal</small></p>	<p>Nizza Mix 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 ! 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 16

15.04.-19.04.2024

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p>Steckrübeneintopf mit Geflügeleinlage Obst*</p> <p><small>enthält: C,J,7 / 476 kcal</small></p>	<p>Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 443 kcal</small></p>
Die:	<p>Gemüsebolognese (Möhren, Zucchini, Sellerie und Nudeln) Obst*</p> <p><small>enthält: C,J,7 / 396 kcal</small></p>	<p>Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,2,4,7 / 541 kcal</small></p>
Mi:	<p>Dorsch - Surfer mit Petersiliensoße, und Salzkartoffeln Vanillequark</p> <p><small>enthält: B,C,I,F / 629kcal</small></p>	<p>Con Carne (Schweinehack, Rote Bohnen, Tomatenwürfel, Mais) mit Reis Vanillequark</p> <p><small>enthält: B,C / 691 kcal</small></p>
Do:	<p>Hähnchenkeule mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 613 kcal</small></p>	<p>gekochte Fleischwurst mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,2,3,7 / 678 kcal</small></p>
Fr:	<p>Tortellinis mit Hackfüllung und Tomatensoße Joghurt</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,G,2,4, / 470 kcal</small></p>	<p>Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Joghurt</p> <p><small>enthält: B,C,J,K,3 / 627kcal</small></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 16

15.04.-19.04.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Steckrübeneintopf</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: C,J,7 / 446 kcal</small></p>	<p>Garten Mix</p> <p>Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
Die:	<p>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat</p> <p>Obst *</p> <p><small>enthält: B,3,7 / 327 kcal</small></p>	<p>Sund Mix</p> <p>Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
Mi:	<p>Gemüse-Dino mit Petersiliensoße und Dinkelreis</p> <p>Vanillequark</p> <p><small>enthält: A,C,J,H,I,1 / 635kcal</small></p>	<p>Salat Melange</p> <p>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
Do:	<p>Gemüse-Schnitzel mit Kräutersoße, Kartoffeln</p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,7 / 521 kcal</small></p>	<p>Ostseesalat</p> <p>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
Fr:	<p>Gemüsetortellinis mit Tomatensoße</p> <p>Joghurt</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,G,2 / 465 kcal</small></p>	<p>Vier Jahreszeiten Mix</p> <p>mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>279 kcal</small></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 17
22.04.- 26.04.2024**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Milchkartoffeln mit Wiener Fruchtjoghurt Waldfrucht</p> <p><small>enthält: B,C,K,J,2,3,8 / 549 kcal</small></p>	<p align="center">Wurstgulasch mit Erbsen- gemüse auf Nudeln Fruchtjoghurt Waldfrucht</p> <p><small>enthält: B,C,K,J / 532 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Fleischragout mit Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center">Vollkornpenne mit Tomatensoße und Hähnchenbrust Obst*</p> <p><small>enthält: C,7 / 439 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Merlanfilet mit Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,L,I / 458 kcal</small></p>	<p align="center">Bratwurst mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K / 458 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">Kassler mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: C,F,7 / 561 kcal</small></p>	<p align="center">Putenbrustschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</p> <p><small>enthält: 3,7 / 465 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Stifado (Schweinefleisch in Tomatensoße) mit Naturreis und Weißkraut-Möhrensalat Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,J,K,3,7 / 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 17
22.04.- 26.04.2024**

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p align="center">Milchkartoffeln mit veg. Bratwurst Fruchtjoghurt Waldfrucht</p> <p><small>enthält: A,B,C,I,K,J / 465 kcal</small></p>	<p align="center">Uckermark Mix Petersilie mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>203 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Vollkornpenne Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 568 kcal</small></p>	<p align="center">Vital Mix Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:	<p align="center">Hefeklöße mit Kirschen Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,F / 429 kcal</small></p>	<p align="center">Bunter Salat mit Käse Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
Do:	<p align="center">3 Eierkuchen mit Apfelmus Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</small></p>	<p align="center">gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p align="center">Gemüselasagne Apfelmus</p> <p><small>enthält B,C,F,3 / 491 kcal</small></p>	<p align="center">Nizza Mix 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 18
29.04.- 03.05.2024**

	Menü 1	Menü 2
Mo:	<p align="center">Gelbe Erbseneintopf mit Schweinefleischeinlage Joghurt Kirsch-Banane</p> <p><small>enthält: B,J,8 467 kcal</small></p>	<p align="center">Kartoffelpuffer mit Apfelmus Joghurt Kirsch-Banane</p> <p><small>enthält: A,B,C,3 / 438 kcal</small></p>
Die:	<p align="center">Jagdwurstwürfel mit Tomatensoße und Vollkornnudeln 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:	<i>Einem schönen Tag der Arbeit!</i>	
Do:	<p align="center">Hähnchennuggets mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,C,I,J,8 / 535 kcal</small></p>	<p align="center">Bauernroulade mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise</p> <p><small>enthält A,B,C,I,J,K,F / 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>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p>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 18

29.04.- 03.05.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
Mo:	<p>Gelbe Erbseneintopf</p> <p>Joghurt Kirsch-Banane</p> <p><small>enthält: C,B,J 367 kcal</small></p>	<p>Ostseesalat</p> <p>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>mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
Mi:		
Do:	<p>vegetarische Reispfanne mit Bio-Dinkel-Reis und dazu Quark</p> <p><small>enthält: A,B,C / 635 kcal</small></p>	<p>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</p> <p>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika</p> <p>mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
Fr:	<p>Gemüsepfanne in feiner Soße</p> <p>Apfelmus</p> <p><small>enthält: B,C,3 / 352 kcal</small></p>	<p>Nizza Mix</p> <p>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl</p> <p>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>