


**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 49  
06.12.-10.12.2021**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Tomatensuppe mit Naturreis und Brokkolibällchen Erdbeerjoghurt</b></p> <p><small>enthält: A,B,C / 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: C,7 / 445kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geflügelfrikadelle saisonales Gemüsee und Kartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,I,J,K,7 / 625 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Vollkornnudeln mit Gemüsesoße 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 Gemüsesoße 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 49

06.12.-10.12.2021

	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: C,1,2,4,9 / 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 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 50  
13.12.-17.12.2021**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<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 50

13.12.-17.12.2021

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<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>
<b>Die:</b>	<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>
<b>Mi:</b>	<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>
<b>Do:</b>	<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>
<b>Fr:</b>	<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><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 51  
20.12.-24.12.2021**

	<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: 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 und Erbsen-Möhrengemüse Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K,L,3 / 420 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schweinehackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält A,B,C,3,7 / 514 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Putengeschnetzeltes mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,3,7 / 535 kcal</small></p>	
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Liebe Kunden, wir haben vom 24.12.-31.12.2021 Schließtage. Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage und einen guten Rutsch und sind ab dem 03.01.2022 wieder für Sie da.</b></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 51**

**20.12.-24.12.2021**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<p><b>grüner Bohneneintopf</b></p> <p><b>Quarkspeise</b></p> <p>enthält: B,C,J, 1,2,4,9,10 / 403 kcal</p>	<p><b>Garten Mix</b></p> <p><b>Gurken , Rettich , Möhren</b></p> <p><b>mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p>257 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>3 Eierpfannkuchen mit</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p><b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>287 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Gemüseschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse</b></p> <p><b>und Salzkartoffeln</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p>enthält: C,3 / 426 kcal</p>	<p><b>Salat Melange</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>268 kcal</p>
<b>Do:</b>		
<b>Fr:</b>		
	<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 1  
03.01.-07.01.2022**

	<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>Hähnchenbrust mit Vollkornnudeln und Rahmspinat Schokopudding</b></p> <p><small>enthält B,C,1,2,4,9 / 643 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hähnchenbrust mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</b></p> <p><small>enthält C,1,2,4,9 / 815 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Fischfrikadelle mit Petersiliensoße, Blaukrautsalat und Stampfkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,F,J,K,L,3,7 / 658kcal</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 1  
03.01.-07.01.2022**

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Möhreneintopf mit Suppengrün</b></p> <p align="center"><b>Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: C,1,2,3,4,9 / 370 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Garten Mix</b></p> <p align="center"><b>Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Gemüsemix Friesland</b></p> <p align="center"><b>Broccoli, Möhren, Zucchini, Porree und Weißkohl Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,4,10 / 363 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>Mi:</b>	<p align="center"><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Salat Melange</b></p> <p align="center"><b>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</b></p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Gemüsemix Altes Land</b></p> <p align="center"><b>Möhren, Wirsingkohl, Porree, Kohlrabi und Stampfkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,4,10 / 352 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Sund Mix</b></p> <p align="center"><b>Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Gemüsefrikadelle mit Senfsoße und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält A,B,C,K,3,4 / 465 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p align="center"><b>Weißkohl , Möhren, Gurken, Paprika Mix , Radieschen mit Joghurt-Dressing</b></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 2  
10.01.-14.01.2022**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und Geflügelfleischeinlage Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9,10 / 312 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geflügelgeschnetzeltes mit Mandarinensoße und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: C,1,2,3,4,9 / 521 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Vollkornnudeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,J,K,7 / 615kcal</small></p>	<p align="center"><b>Partyklopse ( Schweine , Rinderhack ) mit saisonaem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,4,7 / 556 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>pan. Hähnchenschnitzel mit saisonaem Gemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 521 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Wiener mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,1,2,4,9 / 592 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,K,3 / 480 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf mit Kasslerfleischeinlage Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 654kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Alaska-Seelachsfilet mit Dillsoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,L,4 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Milchreis mit Früchten Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,1,2,3,4,9 / 488 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 2  
10.01.-14.01.2022**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün</b></p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9,10 / 312 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>Die:</b>	<p align="center"><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</b></p> <p align="center">Obst*</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">Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika (rot) mit Dressing</p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>vegetarische Reispfanne mit Tomatensoße (Reis, Möhren, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Petersilie)</b></p> <p align="center">Rote Grütze</p> <p><small>enthält: B,C,1,2,7,9 / 591 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p align="center">Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf</b></p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 478 kcal</small></p>	<p align="center"><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p align="center">Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Dillsoße mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat</b></p> <p align="center">Apfelmus</p> <p><small>enthält: C,3 / 348 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nizza Mix</b></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"><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 3  
17.01.-21.01.2022**

	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 Blattspinat und Bandnudeln Pudding Vanille Art</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,K,L,H,G,1,2,4,9 / 728kcal</small></p>	<p align="center"><b>Con Carne (Schweinehack, 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 3  
17.01.-21.01.2022**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<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 Kräutersoße, Kartoffeln und Salatbeilage Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,7 / 521 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 4  
24.01.-28.01.2022**

	<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</b></p> <p align="center"><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Hähnchenbrust</b></p> <p align="center"><b>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</b></p> <p align="center"><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,F,7 / 561 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geflügelboulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</b></p> <p align="center"><b>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 4  
24.01.-28.01.2022**

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Milchkartoffeln mit veg. Bratwurst Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,K,J,1,2,4,9 / 596 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Uckermark Mix Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>203 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Vollkornnudeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 568 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vital Mix Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot ) mit Dressing</b></p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Hefeklöße mit Kirschen Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: B,C,F,1,2,4,9 / 429 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bunter Salat mit Käse Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</b></p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>3 Eierkuchen mit Apfelmus Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</small></p>	<p align="center"><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b></p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Gemüselasagne  Apfelmus</b></p> <p><small>enthält B,C,F,3 / 491 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nizza Mix 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 ! 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 5  
31.01.-04.01.2022**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf mit Schweinefleischeinlage Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,J,1,2,4,9 / 367 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schweine-Kammsteak mit Letscho 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 Vollkornnudeln 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>Schweinekotlett 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 5  
31.01.-04.01.2022**

	<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,C,H,J,7 / 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>