

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 35  
28.08.- 01.09.2023**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Erdbeerjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,C,J,K,3,8 / 426 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Erdbeerjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,C,F / 443 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>pan. Putenschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geflügelfrikadelle saisonales Gemüse 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>Nudeln mit Tomatensoße und pan. Jägerschnitzel Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,4,9 / 585 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Salzkartoffeln mit 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 35

28.08.- 01.09.2023

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Nudeln mit Tomatensoße und saisonalem Gemüse Erdbeerjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,C./ 365 kcal</small></p>	<p><b>Garten Mix Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Veggie-Schnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln Obst *</b></p> <p><small>enthält: C,1,2,4,9 / 624 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Tomaten-Nudelauflauf mit Käse überbacken Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,2,4,9 / 519 kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</b></p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat Obst *</b></p> <p><small>enthält: B,C,/1/ 327 kcal</small></p>	<p><b>Sund Mix Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) , Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsepfanne Mediterran<sup>®</sup> (Paprika gelb, Zucchini, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Auberginen) Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: B,C,1,3,4 / 352 kcal</small></p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix mit Joghurt-Dressing</b></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 36

04.09.- 08.09.2023

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p><b>Linseneintopf Wiener Quarkspeise</b></p> <p>enthält: A,B,J,1,2,3,4,9 / 487kcal</p>	<p><b>Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Quarkspeise</b></p> <p>enthält: A,B,C,J,K,1,2,3,4,9 / 488 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält: C,J,K,3,7 / 627kcal</p>	<p><b>Hühnerfrikassee mit Möhren und Dinkelreis Obst*</b></p> <p>enthält: C,F,I,3,7 / 535kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln Pudding Vanille Art</b></p> <p>enthält: A,B,C,F,1,2,4,9 / 489 kcal</p>	<p><b>Rinderfrikadelle mit Leipziger Allerlei (Erbsen ,Spargel, Möhren) und Salzkartoffeln Pudding Vanille Art</b></p> <p>enthält: A,C,K,J / 1,2,3,4,9 / 660 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Dorsch - Surfer mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat Obst*</b></p> <p>enthält: A,C,F,J,K,L,3,7 / 668kcal</p>	<p><b>Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und saure Gurke Obst*</b></p> <p>enthält: C,K,3,7 / 458 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Kartoffelsalat mit Bratwurst Apfelmus</b></p> <p>enthält: B,J,K,2,7 / 619 kcal</p>	<p><b>Schweinehackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus</b></p> <p>enthält A,B,C,3,7 / 514 kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 36

04.09.- 08.09.2023

	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>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>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>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 Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika</p> <p>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>mit Dressing</p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b> <b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 37  
11.09.- 15.09.2023**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<b>grüner Bohneneintopf mit Kasselerfleisch Quarkspeise</b>  <small>enthält: B,C,J, 1,2,4,9,10 / 403 kcal</small>	<b>Weißkohlgulasch mit Salzkartoffeln Quarkspeise</b>  <small>enthält: B,F,K,1,2,4,9 / 688 kcal</small>
<b>Die:</b>	<b>Kochklops (gem. Hackfleisch) in eigener Soße, Möhrenrohkost und Salzkartoffeln Obst*</b>  <small>enthält: B,C,J,K, 3,7 / 512</small>	<b>3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst*</b>  <small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</small>
<b>Mi:</b>	<b>Putengeschnetzeltes mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Obst*</b>  <small>enthält: B,3,7 / 535 kcal</small>	<b>Vollkornnudeln Bolognese  Obst*</b>  <small>enthält: C,7 / 461 kcal</small>
<b>Do:</b>	<b>Fisch-Nuggets mit Dinkelreis, Dillsoße und Tomatensalat Obst*</b>  <small>enthält: C,I,L / 508 kcal</small>	<b>Putenschnitzel mit saisonaalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b>  <small>enthält: C,7 / 636kcal</small>
<b>Fr:</b>	<b>Eierragout mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln Apfelmus</b>  <small>enthält: A,F,3 / 498 kcal</small>	<b>pan. Schweineschnitzel mit Erbsen- Möhrengemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</b>  <small>enthält: A,C,J,K,H,3 / 532 kcal</small>
	*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone  <b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b>	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 37  
11.09.- 15.09.2023**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>grüner Bohneneintopf</b></p> <p align="center">Quarkspeise</p> <p><small>enthält: B,C,J, 1,2,4,9,10 / 403 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>3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 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>Gemüselasagne</b></p> <p align="center">Obst*</p> <p><small>enthält B,C,I,J,7 / 491 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Sund Mix</b></p> <p align="center">Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Gemüseschnitzel mit Dillsoße und Salzkartoffeln und Tomatensalat</b></p> <p><small>enthält: C,3 / 426 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Salat Melange</b></p> <p align="center">mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus Banane</b></p> <p><small>enthält: A,C,3 / 342 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p align="center">mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 38  
18.09.- 22.09.2023**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,1,2,3,4,9 / 349 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,4,9 / 488 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Rinderhacksteak "griech. Art" mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln Obst *</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,7 / 475 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Spätzle mit geschnetzeltem vom Schwein und Weißkrautsalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,3,4 / 620 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hühnerfrikassee mit Möhren und Kartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,F,3,7 / 535kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Schollenfilet mit Senfsoße Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,L, 3,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Fleischragout mit Salzkartoffeln  Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,9 / 588 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Kartoffelsalat mit Bockwurst Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,J,K,3,4 / 619 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hähnchenkeule mit Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,3,7 / 581 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 38

18.09.- 22.09.2023

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Kartoffelsuppe mit Suppengrün</b></p> <p><b>Quarkspeise</b></p> <p>enthält: A,B,C,J,1,2,3,4,9 / 349 kcal</p>	<p><b>Uckermark Mix</b></p> <p><b>Petersilie mit Joghurt-Dressing</b></p> <p>203 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Gemüseauflauf mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Sahne, Käse und Bio-Vollkornpenne</b></p> <p><b>Obst *</b></p> <p>enthält: A,B,C,I,3,7 / 586 kcal</p>	<p><b>Vital Mix</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>207 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Eierkuchen mit Apfelmus</b></p> <p>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</p>	<p><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>219 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>gebratene Mi. -Nudeln mit Ei und Chinagemüse</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,C,,4,7,9,10/ 418 kcal</p>	<p><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>221 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</b></p> <p><b>Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p>enthält: A,B,C,3 / kcal 394</p>	<p><b>Nizza Mix</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>204 kcal</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 39  
25.09.- 29.09.2023**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Möhreneintopf mit Suppengrün Schweinefleischeinlage Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja</b></p> <p><small>enthält: B,J / 545 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schmorkohl mit Hackfleisch, Weißkohl- und Kartoffelwürfeln Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja</b></p> <p><small>enthält: B / 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>Wiener 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>gebr. pan. Seehechtfilet mit Petersiliensoße, Tomatensalat und Stampfkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält C,F,7 / 468kcal</small></p>	<p align="center"><b>Cevapcici ´Rind´ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,J,K,7 / 510 kcal</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>pan. Kotelett mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,3 / 627kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 39

25.09.- 29.09.2023

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Möhreneintopf mit Suppengrün</b></p> <p><b>Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja</b></p> <p><small>enthält: B, J / 370 kcal</small></p>	<p><b>Garten Mix</b></p> <p><b>Gurken , Rettich , Möhren</b> <b>mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Drillinge mit Kräuterquark</b> <b>und Gurkensalat</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: B / 335 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p><b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree</b> <b>mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Vollkornnudeln mit Rahmspinat</b></p> <p><b>Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A, B, C, 1, 2, 4, 9 / 476 kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix, Mais</b> <b>mit Dressing</b></p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gemüsemix Altes Land</b></p> <p><b>Möhren, Wirsingkohl, Porree, Kohlrabi und Stampfkartoffeln</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: C, 3, 4, 10 / 352 kcal</small></p>	<p><b>Sund Mix</b></p> <p><b>Weißkohl , Radieschen, Paprika (rot), Paprika (grün) ,</b> <b>Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsefrikadelle mit Senfsoße</b> <b>und Salzkartoffeln</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p><small>enthält A, B, C, K, 3, 4 / 465 kcal</small></p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren, Gurken, Paprika Mix , Radieschen</b> <b>mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b> <b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O – glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

**KW 40**

**02.10.- 06.10.2023**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p><b>Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und Geflügelfleischeinlage Quarkspeise</b></p> <p>enthält: A,B,C,1,2,4,9,10 / 312 kcal</p>	<p><b>Geflügelgeschnetzeltes mit Mandarinsensoße und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p>enthält: C,1,2,3,4,9 / 521 kcal</p>
<b>Die:</b>		
<b>Mi:</b>	<p><b>pan. Hähnchenschnitzel mit saisonaem Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p>enthält: B,C,I,J,K / 521 kcal</p>	<p><b>Minibratwurst mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p>enthält: B,C,J,K,3 / 592 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</p>	<p><b>Gelbe Erbseneintopf mit Wiener Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,C,7 / 654kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>gebr. pan. Rotbarschfilet mit Dillsoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat Apfelmus</b></p> <p>enthält: A,B,C,L,3 / 556 kcal</p>	<p><b>Milchreis mit Früchten Apfelmus</b></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><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

**KW 40**

**02.10.- 06.10.2023**

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

## Unser Menüplan für die Woche:

**KW 41**

**09.10.-13.10.2023**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p><b>Steckrübeneintopf mit Geflügeleinlage Apfelmus</b></p> <p>enthält: J,3 / 476 kcal</p>	<p><b>Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Apfelmus</b></p> <p>enthält: F,3 / 443 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Hähnchenkeule mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält: C,2,7 / 613 kcal</p>	<p><b>gekochte Fleischwurst mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält: C,2,3,7 / 678 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Dorsch - Surfer mit Petersiliensoße, und Salzkartoffeln Pudding Vanille Art</b></p> <p>enthält: B,C,I,F,1 / 629kcal</p>	<p><b>Con Carne (Schweinehack, Rote Bohnen, Tomatenwürfel, Mais) mit Dinkelreis Pudding Vanille Art</b></p> <p>enthält: B,C,I,1,2,4,9 / 691 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Rührei mit Spinat und Stampfkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,J,3,7 / 384 kcal</p>	<p><b>Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält A,B,C,J,K,2,4,7 / 541 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Tortellinis mit Hackfüllung und Tomatensoße Joghurt</b></p> <p>enthält: A,B,C,F,G,2,4, / 470 kcal</p>	<p><b>Grüzwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut Joghurt</b></p> <p>enthält: B,C,F,J,K,1 / 636kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

**KW 41**

**09.10.-13.10.2023**

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Steckrübeneintopf</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p>enthält: J,3 / 446 kcal</p>	<p><b>Garten Mix</b></p> <p><b>Gurken , Rettich , Möhren</b> <b>mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p>257 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Gemüse-Schnitzel mit Kräutersoße,</b> <b>Kartoffeln</b> <b>Obst*</b></p> <p>enthält: A,7 / 521 kcal</p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p><b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree</b> <b>mit Dressing</b></p> <p>287 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Gemüse-Dino mit</b> <b>Petersiliensoße und Dinkelreis</b> <b>Pudding Vanille Art</b></p> <p>enthält: A,C,J,H,I,1 / 635kcal</p>	<p><b>Salat Melange</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais</b> <b>mit Dressing</b></p> <p>268 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Salzkartoffeln</b> <b>mit Kräuterquark und Gurkensalat</b> <b>Obst *</b></p> <p>enthält: B,3,7 / 327 kcal</p>	<p><b>Sund Mix</b></p> <p><b>Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p>285 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsetortellinis</b> <b>mit Tomatensoße und Rohkostsalat</b> <b>Joghurt</b></p> <p>enthält: A,B,C,F,G,2 / 365 kcal</p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p><b>mit Joghurt-Dressing</b></p> <p>279 kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b> <b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, 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  
16.10.- 20.10.2023**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Milchkartoffeln mit Wiener Fruchtjoghurt Waldfrucht</b></p> <p><small>enthält: B,K,J,2,3,8 / 549 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Wurstgulasch mit Erbsen- gemüse auf Nudeln Fruchtjoghurt Waldfrucht</b></p> <p><small>enthält: B,C,K,J,1,2,4 / 532 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Fleischragout mit Salzkartoffeln  Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vollkornpenne mit Tomatensoße und Hähnchenbrust Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7 / 439 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Merlanfilet mit Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,L,I / 458 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bratwurst mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: C,I,J,K,1,2,4,9 / 358 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Kassler mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,F,7 / 561 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geflügelboulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Stifado (Schweinefleisch in Tomatensoße) mit Naturreis und Weißkraut-Möhrensalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,3,9 / 590 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Putentasche Cordon Bleu mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,C,G,2,3 / 571 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 42  
16.10.- 20.10.2023**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Milchkartoffeln mit veg. Bratwurst Fruchtjoghurt Waldfrucht</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,K,J / 465 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Uckermark Mix  Petersilie mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>203 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Vollkornpenne 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 43  
23.10.- 27.10.2023**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<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>Kartoffelpuffer mit Apfelmus Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,3,4,9 / 338 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 Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,F,I,J,L,3,5,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Putengulasch und Salzkartoffeln mit Gurkensalat Obst*</b></p> <p><small>enthält C,7 / 612 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Hähnchennuggets mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</b></p> <p><small>enthält: A,C,I,J,8 / 535 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bauernroulade mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Schokopudding</b></p> <p><small>enthält A,B,C,I,J,K,F / 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 43**

**23.10.- 27.10.2023**

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Gelbe Erbseneintopf</b></p> <p><b>Quarkspeise</b></p> <p>enthält: B,J,1,2,4,9 367 kcal</p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>287 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</p>	<p><b>Vital Mix</b></p> <p><b>Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot )</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>207 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter und Gurkensalat</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,C,7 / 398 kcal</p>	<p><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p><b>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>219 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gemüse-Dino mit Kräutersoße und Dinkelreis</b></p> <p><b>Schokopudding</b></p> <p>enthält: A,C,E,F,I,J,K,1,2,4,9 / 635 kcal</p>	<p><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p><b>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>221 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsepfanne in feiner Soße</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p>enthält: B,C,3 / kcal352</p>	<p><b>Nizza Mix</b></p> <p><b>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>204 kcal</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>