

Speiseplan 15.04.2024 - 21.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Steckrübeneintopf mit Geflügeleinlage</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 476 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Gemüsebolognese</p> <p>(Möhren, Zucchini, Sellerie und Nudeln)</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 396 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Dorsch - Surfer mit Petersiliensoße</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Vanillequark Kcal: 629 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Hähnchenkeule mit saisonalem Gemüse</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 613 gewachst, Weizen</p>	<p>Tortellinis mit Hackfüllung</p> <p>und Tomatensoße</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kcal: 470 mit Konservierungsstoffen, mit Geschmacksverstärker, mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>
Menü 2	<p>Kesselgulasch</p> <p>Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 541 gewachst, Weizen</p>	<p>Kohlroulade</p> <p>mit Soße und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 541 mit Konservierungsstoffen, mit Geschmacksverstärker, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Con Carne</p> <p>Schweinehack, Rote Bohnen, Tomatenwürfel, Mais und Reis</p> <p>Nachtisch: Vanillequark Kcal: 691 mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen, Roggen</p>	<p>gekochte Fleischwurst</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 678 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, gewachst, Weizen</p>	<p>Minibratwürste</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kcal: 627 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>
Salat	<p>Kita - Steckrübeneintopf</p> <p>mit Geflügeleinlage</p> <p>Nachtisch: Apfelmark Kcal: 376 mit Antioxidationsmittel, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Kita - Gemüsebolognese</p> <p>mit Möhren, Zucchini, Sellerie und Nudeln Kcal: 396 mit Sellerie, Weizen, Dinkel</p>	<p>Kita - Dorsch Surfer mit Petersiliensoße</p> <p>Bio-Dinkel-Reis und Möhren-Apfel-Salat</p> <p>Nachtisch: Vanillequark Kcal: 429 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Fisch, Dinkel, mit Antioxidationsmittel, Weizen</p>	<p>Kita - Gemüse-Schnitzel mit Kräutersoße</p> <p>und Kartoffeln Kcal: 413 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Kita - Minibratwurst mit Mischgemüse</p> <p>Salzkartoffeln und Gurkensalat Kcal: 436 mit Antioxidationsmittel, mit Schwefeldioxid, Weizen</p>
Vegetarisch	<p>Garten Mix</p> <p>Gurken, Rettich, Möhren, Putenstreifen und Dressing Kcal: 257 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Sund Mix</p> <p>Weißkohl, Radieschen, Paprika (rot), Paprika (grün), Zwiebeln, Mais und Dressing Kcal: 285 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Salat Melange</p> <p>Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprikamix, Mais und Dressing Kcal: 298 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Ostseesalat</p> <p>mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing Kcal: 287 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vier Jahreszeiten Mix</p> <p>Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprika Mix, Radieschen mit Dressing Kcal: 279 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
	<p>Steckrübeneintopf</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 446 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat</p> <p>Nachtisch: Obst</p>	<p>Gemüse-Dino mit Petersiliensoße</p> <p>Petersiliensoße und Dinkelreis</p>	<p>Gemüse-Schnitzel mit Kräutersoße und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 521</p>	<p>Gemüsetortellinis</p> <p>mit Tomatensoße</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kcal: 465</p>

Vegetarisch

Speiseplan 15.04.2024 - 21.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Kcal: 327 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig)	Nachtisch: Vanillequark Kcal: 635 mit Farbstoff, mit Soja, mit Sesam, mit Ei, Weizen	gewachst, mit Ei, Weizen	mit Konservierungsstoffen, mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen

Speiseplan 22.04.2024 - 28.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Milchkartoffeln mit Wiener</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Waldfrucht</p> <p>Kcal: 549 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Fleischragout</p> <p>mit Salzkartoffeln</p> <p>Nachspeise: Obst Kcal: 588 gewachst, Weizen</p>	<p>Merlanfilet</p> <p>mit Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise</p> <p>Kcal: 458 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Ei, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Kassler mit saisonalem Gemüse</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 561 mit Schwefeldioxid, gewachst, Weizen</p>	<p>Stifado (Schweinefleisch in Tomatensoße)</p> <p>mit Naturreis und Weißkraut-Möhrensalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 590 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>
Menü 2	<p>Wurstgulasch</p> <p>mit Erbsengemüse auf Nudeln</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Waldfrucht</p> <p>Kcal: 532 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Hähnchenbrust mit Tomatensoße</p> <p>und Vollkornpenne</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 439 gewachst, Weizen</p>	<p>Bratwurst</p> <p>mit Mischgemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 458 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Putenbrustschnitzel</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 465 mit Antioxidationsmittel, gewachst</p>	<p>Putentasche Cordon Bleu</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 571 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, glutenhaltig, mit Ei, Weizen</p>
Salat	<p>Uckermark Mix</p> <p>Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing Kcal: 203 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika und Dressing Kcal: 207 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen und Dressing Kcal: 219 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>gemischter Salatmix</p> <p>mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Paprika und Dressing Kcal: 221 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Nizza Mix</p> <p>mit Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl und Dressing Kcal: 204 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Milchkartoffeln mit veg. Bratwurst</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Waldfrucht</p> <p>Kcal: 465 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüsefrikadelle mit Vollkornpenne</p> <p>und Tomatensoße</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 568 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Hefeklöße</p> <p>mit Kirschen</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 429 mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>3 Eierkuchen mit Apfelmus</p> <p>Kcal: 412 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüselasagne (veg.)</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 491 mit Antioxidationsmittel, mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 29.04.2024 - 05.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Gelbe Erbseneintopf mit Geflügelfleischeinlage</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 467 mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Jagdwurstwürfel mit Tomatensoße</p> <p>und Vollkornnudeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 459 gewachst, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>		<p>Hähnchennuggets mit saisonalem Gemüse</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise</p> <p>Kcal: 535 mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Eierragout</p> <p>mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 498 mit Antioxidationsmittel, mit Ei, Weizen</p>
Menü 2	<p>Kartoffelpuffer</p> <p>mit Apfelmus</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 438 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Bauerntopf</p> <p>Schweinehack, Paprika, Kartoffelwürfel</p> <p>Nachtisch: Obst</p> <p>Kcal: 506 gewachst, mit Ei, Weizen</p>		<p>Bauernroulade</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 614 mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Schweinekotlett</p> <p>mit Mischgemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 581 mit Antioxidationsmittel, Weizen</p>
Salat	<p>Kita - Gelbe Erbseneintopf</p> <p>mit Schweinefleischeinlage</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 399 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Kita - Jagdwurstwürfel mit Tomatensoße</p> <p>Bio-Vollkornnudeln und Weißkrautsalat Kcal: 459 mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, mit Senf, Weizen</p>		<p>Kita - vegetarische Reispfanne</p> <p>mit Bio-Dinkel-Reis und Quark</p> <p>Kcal: 535 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sesam, Weizen</p>	<p>Kita - Eierragout mit Erbsen - Möhrengemüse</p> <p>Gurkenwürfel und Salzkartoffeln</p> <p>Kcal: 432 mit Ei, Weizen</p>
Vegetarisch	<p>Ostseesalat</p> <p>mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing Kcal: 287 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika und Dressing Kcal: 207 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>		<p>gemischter Salatmix</p> <p>mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Paprika und Dressing Kcal: 221 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Nizza Mix</p> <p>mit Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl und Dressing Kcal: 204 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
	<p>Gelbe Erbseneintopf</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 478 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 476</p>		<p>mediterane Reispfanne</p> <p>mit Bio-Dinkel-Reis</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise</p>	<p>Gemüsepfanne</p> <p>in feiner Soße</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 352</p>

Vegetarisch

Speiseplan 29.04.2024 - 05.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		gewachst, Weizen		Kcal: 435 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen	mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen

Speiseplan 06.05.2024 - 12.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Tomatensuppe mit Naturreis und Griessklößchen</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 412 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen, Roggen</p>	<p>pan. Putenschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 588 gewachst, Weizen</p>	<p>pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 585 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>		
Menü 2	<p>Kesselgulasch Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 541 gewachst, Weizen</p>	<p>Geflügelfrikadelle mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Senf, mit Sesam, mit Ei, Weizen</p>	<p>pan. Jägerschnitzel mit Gemüsesoße und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 553 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>		
Salat	<p>Garten Mix Gurken, Rettich, Möhren, Putenstreifen und Dressing Kcal: 257 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Ostseesalat mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing Kcal: 287 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Salat Melange Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprikamix, Mais und Dressing Kcal: 298 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>		
Vegetarisch		<p>Veggie-Schnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 524 gewachst, Weizen</p>	<p>Tomaten-Nudelauflauf mit Käse überbacken</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 519 mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>		
Vegetarisch					

Speiseplan 13.05.2024 - 19.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Dinkelnudeln mit Tomatensoße und Würstchenwürfel</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 503 mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, gewachst, mit Soja, mit Ei, enthält Schweinefleisch, Weizen, Dinkel</p>	<p>Spinat mit Rührei und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Vanillequarkspeise Kcal: 627 mit Antioxidationsmittel, mit Sellerie, mit Senf, Weizen, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	<p>Dorsch-Surfer mit Senfsoße</p> <p>Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 668 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Kartoffelsalat mit Bratwurst</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 619 mit Konservierungsstoffen, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Senf, mit Ei</p>
Menü 2	<p>Weißkohlgulasch mit Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 588 mit Antioxidationsmittel, gewachst, Weizen</p>	<p>Rinderfrikadelle mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Spargel, Möhren) und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 680 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Naturreis und Möhren</p> <p>Nachtisch: Vanillequarkspeise Kcal: 535 mit Antioxidationsmittel, mit Schwefeldioxid, mit Soja, Weizen, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	<p>Schweinegulasch mit Kartoffeln und saure Gurke</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 458 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Senf, Weizen</p>	<p>Schweinehackbraten mit Bratensoße, Bohnensalat und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 514 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>
Salat	<p>Garten Mix</p> <p>Gurken, Rettich, Möhren, Putenstreifen und Dressing Kcal: 257 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen und Dressing Kcal: 219 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika und Dressing Kcal: 207 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>gemischter Salatmix</p> <p>mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Paprika und Dressing Kcal: 221 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Nizza Mix</p> <p>mit Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl und Dressing Kcal: 204 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Dinkelnudeln mit Tomatensoße und Gemüse</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 403 gewachst, mit Soja, mit Ei, Weizen, Dinkel</p>	<p>Gemüsepfanne in feiner Soße</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 352 Weizen, gewachst</p>	<p>vege. Bratwurst mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Vanillequarkspeise Kcal: 420 mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 644 gewachst, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Vollkornreis mit saisonalem Gemüse und Tomatensoße</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 476 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 20.05.2024 - 26.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		<p>Kochklops in eigener Soße</p> <p>mit Möhrenrohkost und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 512</p> <p>mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Putengeschnetzeltes</p> <p>mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 535</p> <p>mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Fisch-Nuggets mit Kartoffeln</p> <p>Dillsoße und Möhrensalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 508</p> <p>gewachst, mit Soja, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Rote Linseneintopf mit Süßkartoffeln und Wiener</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 498</p> <p>mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, mit Soja, mit Senf, Weizen</p>
Menü 2		<p>3 Eierpfannkuchen</p> <p>mit Apfelmus</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 380</p> <p>mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, mit Schwefeldioxid, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Vollkornnudeln Bolognese</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 461</p> <p>mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Putenschnitzel (pan.)</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 536</p> <p>gewachst, Weizen</p>	<p>pan. Schweineschnitzel</p> <p>mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 532</p> <p>mit Antioxidationsmittel, mit Sellerie, mit Senf, mit Sesam, mit Ei, Weizen</p>
Salat		<p>Ostseesalat</p> <p>mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing Kcal: 287</p> <p>mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Sund Mix</p> <p>Weißkohl, Radieschen, Paprika (rot), Paprika (grün), Zwiebeln, Mais und Dressing Kcal: 285</p> <p>mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Salat Melange</p> <p>Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprikamix, Mais und Dressing Kcal: 298</p> <p>mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vier Jahreszeiten Mix</p> <p>Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprika Mix, Radieschen mit Dressing Kcal: 279</p> <p>mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch			<p>Gemüselasagne</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 491</p> <p>mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Gemüseschnitzel mit Dillsoße und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Möhrensalat Kcal: 426</p> <p>mit Antioxidationsmittel, Weizen</p>	<p>Rote Linseneintopf mit Süßkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 387</p> <p>mit Antioxidationsmittel, mit Soja, mit Senf, Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 27.05.2024 - 02.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 349 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 435 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Spätzle mit geschnetzeltem vom Schwein und Weißkrautsalat</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 620 mit Antioxidationsmittel, mit Ei, Weizen</p>	<p>gebr. pan. Schollenfilet mit Bärlauchsoße</p> <p>Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 488 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Kartoffelsalat mit Bockwurst</p> <p>Nachtisch: Erdbeerfruchtjoghurt Kcal: 619 mit Antioxidationsmittel, mit Senf, mit Ei, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>
Menü 2	<p>Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 488 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Rinderhacksteak griech. Art mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 475 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Ei, Weizen</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Möhren und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 535 mit Antioxidationsmittel, mit Schwefeldioxid, gewachst, Weizen</p>	<p>Fleischragout mit Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 588 mit Antioxidationsmittel, mit Süßungsmitteln, Weizen</p>	<p>Hähnchenkeule mit Rahmsoße</p> <p>Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Erdbeerfruchtjoghurt Kcal: 581 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, Weizen</p>
Salat	<p>Uckermark Mix</p> <p>Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing Kcal: 203 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika und Dressing Kcal: 207 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen und Dressing Kcal: 219 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>gemischter Salatmix</p> <p>mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Paprika und Dressing Kcal: 221 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Nizza Mix</p> <p>mit Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl und Dressing Kcal: 204 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Kartoffelsuppe mit Suppengrün</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 349 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Gemüseauflauf</p> <p>mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Sahne, Käse und Bio-Vollkornpenne</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 586 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Ei, Weizen</p>	<p>3 Eierkuchen mit Apfelmus</p> <p>Kcal: 412 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>gebratene Mie-Nudeln</p> <p>mit Ei und Chinagemüse</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 418 mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmitteln, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</p> <p>Nachtisch: Erdbeerfruchtjoghurt Kcal: 394 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 03.06.2024 - 09.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Kohlrabi-Möhreneintopf mit Suppengrün und Schweinefleischeinlage</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja</p> <p>Kcal: 545 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Kasslerbraten mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffelne,</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 591 mit Schwefeldioxid, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Hähnchenbrust</p> <p>mit Vollkornnudeln und Rahmspinat</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 543 mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>gebr. pan. Seehechtfilet mit Petersiliensoße</p> <p>Möhrensalat und Stampfkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 468 gewachst, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Eier in Senfsoße mit Rote Beete</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 442 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Senf, mit Ei, Weizen</p>
Menü 2	<p>Schmorkohl</p> <p>mit Hackfleisch, Weißkohl- und Kartoffelwürfeln</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja</p> <p>Kcal: 443 mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Kasslerbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 591 mit Antioxidationsmittel, mit Schwefeldioxid, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Wiener mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 515 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Cevapcici ´Rind´</p> <p>mit Blumenkohl und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 510 gewachst, mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>pan. Kotelett mit Sommergemüse</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 627 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>
Salat	<p>Garten Mix</p> <p>Gurken, Rettich, Möhren, Putenstreifen und Dressing Kcal: 257 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Ostseesalat</p> <p>mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing Kcal: 287 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Salat Melange</p> <p>Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprikamix, Mais und Dressing Kcal: 298 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Sund Mix</p> <p>Weißkohl, Radieschen, Paprika (rot), Paprika (grün), Zwiebeln, Mais und Dressing Kcal: 285 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vier Jahreszeiten Mix</p> <p>Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprika Mix, Radieschen mit Dressing Kcal: 279 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Kohlrabi-Möhreneintopf mit Suppengrün</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja</p> <p>Kcal: 370 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Drillinge mit Kräuterquark und Gurkensalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 335 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	<p>Vollkornnudeln mit Rahmspinat</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 476 mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Gemüsemix Altes Land</p> <p>Möhren, Wirsingkohl, Porree, Kohlrabi und Stampfkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 352 mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Gemüsefrikadelle mit Senfsoße</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 465 mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Senf, mit Ei, Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 10.06.2024 - 16.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Rote Linseneintopf mit Geflügelfleischeinlage</p> <p>mit Suppengrün, Pastinake</p> <p>Nachtisch: Erdbeerfruchtjoghurt</p> <p>Kcal: 492 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, mit Sulfite, Weizen</p>	<p>pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Vollkorndudeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 615 gewachst, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>pan. Hähnchenschnitzel</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Vanillequark Kcal: 521 mit Farbstoff, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 435 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>gebr. pan. Rotbarschfilet</p> <p>mit Dillsoße, Stampfkartoffeln und Rotkrautsalat</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 556 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, mit Fisch, Weizen</p>
Menü 2	<p>Hähnchennuggets mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Erdbeerfruchtjoghurt Kcal: 535 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Partyklopse (Schweine, Rinderhack)</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 556 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Minibratwurst</p> <p>mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Vanillequark Kcal: 592 mit Konservierungsstoffen, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Gelbe Erbseneintopf mit Wiener</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 654 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Milchreis mit Früchten</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 488 mit Farbstoff, mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmitteln, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>
Salat	<p>Ostseesalat</p> <p>mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing Kcal: 287 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika und Dressing Kcal: 207 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen und Dressing Kcal: 219 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>gemischter Salatmix</p> <p>mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Paprika und Dressing Kcal: 221 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Nizza Mix</p> <p>mit Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl und Dressing Kcal: 204 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Rote Linseneintopf mit Suppengrün und Pastinake</p> <p>Nachtisch: Erdbeerfruchtjoghurt</p> <p>Kcal: 354 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Vollkorndudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 476 gewachst, Weizen</p>	<p>vegetarische Reispfanne mit Petersiliensoße</p> <p>(Reis, Möhren, Bohnen, Erbsen,Blumenkohl)</p> <p>Nachtisch: Vanillequark Kcal: 591 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, Weizen</p>	<p>Gelbe Erbseneintopf</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 478 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Dillsoße mit Stampfkartoffeln und Rotkrautsalat</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 348 mit Antioxidationsmittel, Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 17.06.2024 - 23.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Blumenkohlsuppe mit Süßkartoffeln und Wiener</p> <p>Nachisch: Obst Kcal: 476 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Gemüsebolognese (Möhren, Zucchini, Sellerie und Nudeln)</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 396 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Dorsch - Surfer mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtsich: Vanillequark Kcal: 629 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Hähnchenkeule mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 613 gewachst, Weizen</p>	<p>Tortellinis mit Hackfüllung und Tomatensoße</p> <p>Nachtsich: Joghurt Kcal: 470 mit Konservierungsstoffen, mit Geschmacksverstärker, mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>
Menü 2	<p>Kesselgulasch Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 541 gewachst, Weizen</p>	<p>Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 541 mit Konservierungsstoffen, mit Geschmacksverstärker, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Con Carne Schweinehack, Rote Bohnen, Tomatenwürfel, Mais und Reis</p> <p>Nachtsich: Vanillequark Kcal: 691 mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen, Roggen</p>	<p>gekochte Fleischwurst mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 678 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, gewachst, Weizen</p>	<p>Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtsich: Joghurt Kcal: 627 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>
Salat	<p>Garten Mix Gurken, Rettich, Möhren, Putenstreifen und Dressing Kcal: 257 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Sund Mix Weißkohl, Radieschen, Paprika (rot), Paprika (grün), Zwiebeln, Mais und Dressing Kcal: 285 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Salat Melange Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprikamix, Mais und Dressing Kcal: 298 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Ostseesalat mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing Kcal: 287 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vier Jahreszeiten Mix Weißkohl, Möhren, Gurken, Paprika Mix, Radieschen mit Dressing Kcal: 279 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Blumenkohlsuppe mit Süßkartoffeln</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 446 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 327 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	<p>Gemüse-Dino mit Petersiliensoße Petersiliensoße und Dinkelreis</p> <p>Nachtsich: Vanillequark Kcal: 635 mit Farbstoff, mit Soja, mit Sesam, mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüse-Schnitzel mit Kräutersoße und Kartoffeln</p> <p>Nachtsich: Obst Kcal: 521 gewachst, mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüsetortellinis mit Tomatensoße</p> <p>Nachtsich: Joghurt Kcal: 465 mit Konservierungsstoffen, mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 24.06.2024 - 30.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Milchkartoffeln mit Wiener</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Waldfrucht</p> <p>Kcal: 549 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Fleischragout mit Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 588 gewachst, Weizen</p>	<p>Merlanfilet</p> <p>mit Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise</p> <p>Kcal: 458 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Ei, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Kassler mit saisonalem Gemüse</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 561 mit Schwefeldioxid, gewachst, Weizen</p>	<p>Stifado (Schweinefleisch in Tomatensoße)</p> <p>mit Naturreis und Weißkraut-Möhrensalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 590 mit Antioxidationsmittel, gewachst, mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>
Menü 2	<p>Wurstgulasch</p> <p>mit Erbsengemüse auf Nudeln</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Waldfrucht</p> <p>Kcal: 532 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Hähnchenbrust mit Tomatensoße</p> <p>und Vollkornpenne</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 439 gewachst, Weizen</p>	<p>Bratwurst</p> <p>mit Mischgemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 458 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, Weizen</p>	<p>Putenbrustschnitzel</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 465 mit Antioxidationsmittel, gewachst</p>	<p>Putentasche Cordon Bleu</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 571 mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, glutenhaltig, mit Ei, Weizen</p>
Salat	<p>Uckermark Mix</p> <p>Eisberg, Gurke, Paprika, Möhren, Radieschen, Petersilie mit Joghurt-Dressing Kcal: 203 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika und Dressing Kcal: 207 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen und Dressing Kcal: 219 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>gemischter Salatmix</p> <p>mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Paprika und Dressing Kcal: 221 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Nizza Mix</p> <p>mit Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl und Dressing Kcal: 204 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Milchkartoffeln mit veg. Bratwurst</p> <p>Nachtisch: Fruchtojoghurt Waldfrucht</p> <p>Kcal: 465 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüsefrikadelle mit Vollkornpenne</p> <p>und Tomatensoße</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 568 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Hefeklöße</p> <p>mit Kirschen</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 429 mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>3 Eierkuchen mit Apfelmus</p> <p>Kcal: 412 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüselasagne (veg.)</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 491 mit Antioxidationsmittel, mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>
Vegetarisch					

Speiseplan 01.07.2024 - 07.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Gelbe Erbseneintopf mit Geflügelfleischeinlage</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 467 mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	<p>Jagdwurstwürfel mit Tomatensoße</p> <p>und Vollkornnudeln</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 459 gewachst, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>gebr. pan. Schollenfilet mit Senfsoße</p> <p>Stampfkartoffeln und Gurkensalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 488 mit Antioxidationsmittel, mit Schwefeldioxid, gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Ei, mit Fisch, Weizen</p>	<p>Hähnchennuggets mit saisonalem Gemüse</p> <p>und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise</p> <p>Kcal: 535 mit Phosphat, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Eierragout</p> <p>mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 498 mit Antioxidationsmittel, mit Ei, Weizen</p>
Menü 2	<p>Kartoffelpuffer</p> <p>mit Apfelmus</p> <p>Nachtisch: Joghurt Kirsch-Banane</p> <p>Kcal: 438 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Bauerntopf</p> <p>Schweinehack, Paprika, Kartoffelwürfel</p> <p>Nachtisch: Obst</p> <p>Kcal: 506 gewachst, mit Ei, Weizen</p>	<p>Putengulasch</p> <p>und Salzkartoffeln mit Gurkensalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 612 gewachst, Weizen</p>	<p>Bauernroulade</p> <p>mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise Kcal: 614 mit Schwefeldioxid, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, Weizen</p>	<p>Schweinekotelett</p> <p>mit Mischgemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 581 mit Antioxidationsmittel, Weizen</p>
Salat	<p>Ostseesalat</p> <p>mit Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot), Chinakohl, Porree und Dressing</p> <p>Kcal: 287 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Vital Mix</p> <p>Möhren, Weißkohl, Mais, Paprika und Dressing</p> <p>Kcal: 207 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Bunter Salat mit Käse</p> <p>Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen und Dressing</p> <p>Kcal: 219 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>gemischter Salatmix</p> <p>mit Kochschinkenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Paprika und Dressing</p> <p>Kcal: 221 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p>Nizza Mix</p> <p>mit Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl und Dressing</p> <p>Kcal: 204 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>
Vegetarisch	<p>Gelbe Erbseneintopf</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 478 gewachst, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 476 gewachst, Weizen</p>	<p>Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter</p> <p>und Gurkensalat</p> <p>Nachtisch: Obst Kcal: 398 gewachst, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>mediterane Reispfanne</p> <p>mit Bio-Dinkel-Reis</p> <p>Nachtisch: Quarkspeise</p> <p>Kcal: 435 mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>Gemüsepfanne</p> <p>in feiner Soße</p> <p>Nachtisch: Apfelmus Kcal: 352 mit Antioxidationsmittel, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>
Vegetarisch					