

Speiseplan Juni 2021

KW 22	Montag 31.05.	Dienstag 01.06.	Mittwoch 02.06.	Donnerstag 03.06.	Freitag 04.06.	Samstag 05.06.	Sonntag 06.06.
Menü 1 M1		Rinderschmorbraten an Bratensoße mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, dazu Obst 8,00 €	Reis in Tomatensuppe mit Roggenbrot, dazu Joghurt mit Mandarinen 5,50 €	gebratenes Seelachsfilet mit Butterbohnen und Salzkartoffel an Kräutersoße, dazu Möhren-Weißkrautsalat 7,50 €	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren an Reis, dazu Obst 6,50 €	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs an Perleberger Spargel mit Hollandaise und Salzkartoffeln 9,90 €	hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffeln, dazu Soße 9,60 €
		a, R	aR	2, a, c, d, g, F	a, g, G	11, a, c, g, S	11, a, g, j, R
Menü 2 M2		Schnitzel aus dem Lachs mit Mischgemüse und Kräuterkartoffel 8,00 €	Vanillesuppe mit Fadennudeln und Mandarinen, dazu Milchbrötchen 5,50 €	Bolognese (gehacktem vom Schwein) mit Spaghetti 6,30 €	Gemischter Gulasch (Schwein und Rind) mit Paprika und Mais, dazu böhmische Knödel 7,80 €	Danziger Kartoffelsuppe mit Brot0, dazu Obst 6,50 €	Danziger Kartoffelsuppe mit Brot, dazu Obst 6,50 €
		11, a, S	2, a, c, g	11, a, c, S	11, a, R, S	11, a, g, j, R, S	11, a, g, j, R, SB
Menü 3 M3		Hähnchenschnitzel aus der Brust an Perleberger Spargel mit Hollandaise und Salzkartoffeln 9,60 €	Hähnchenschnitzel aus der Brust Prignitzer Spargel an einer Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln 9,60 €	gebratenes Seelachsfilet mit Prignitzer Spargel an einer Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln 9,50 €	gebratenes Seelachsfilet mit Prignitzer Spargel an einer Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln 9,50 €		
		a, c, g	a, c, g, G	a, c, d, g	a, c, d, g		
Menü 4 S1		Chefsalat "TREND - KOST - ART" Blattsalate, verschieden Gemüse, Kochschinken und gefüllte Eier 7,00 €	Rasanter Salat mit Ei und Feta Salatmix mit verschiedenen Gemüse Balsamicodressing 7,00 €	Schichtsalat aus verschiedenen Gemüse mit geriebenen Parmesan, dazu Joghurdressing 6,50 €			
		11, 15, d, S	c, f, g	1, 2, a, g, V			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.

Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü. Tägliche Bestellung für Bestandskunden bis 8:00 Uhr unter der 03876 30 26 671. *Obstauswahl (Banane, Apfel, Mandarine, Wassermelone, Kiwi)

Speiseplan Juni 2021

KW 23	Montag 07.06.	Dienstag 08.06.	Mittwoch 09.06.	Donnerstag 10.06.	Freitag 11.06.	Samstag 12.06.	Sonntag 13.06.
Menü 1 M1	Vegetarische Gemüsepfanne mit bunten Farfalle, Paprika, Lauch, Mais an Tomatensoße, dazu Obst 5,60 € a, c	Schnitzel aus dem Schweinelachs an brauner Soße, Butterkohlrabi und Salzkartoffel 8,00 € 11, g, S	Brokkoli-Kartoffelcremesuppe mit Vollkornbrot, dazu Himbeerquark 5,90 € aR	Ged. Zanderfilet MSC in Honig-Senfsoße mit gedünsteten Erbsen-Möhrengemüse an Kräuterkartoffel, dazu Obst 7,50 € d, g, F	Hähnchenbruststreifen mit Toscanasoße und Spätzle, dazu Möhren-Apfelsalat 6,90 € 2, a, c, g, G	Hähnchen Cordon Bleu mit Stampfkartoffel dazu Prignitzer Gemüse in Rahm 8,50 € 11, a, c, G	Gebratenes Zanderfilet an Rahmwirsing mit geschwenkten Zitronen-Honig-Kartoffeln 8,90 € 11, a, F
Menü 2 M2	Tomatensuppe mit Buchstabennudeln dazu Weißbrot 5,80 € a, c	Hackbraten mit Rahmmischgemüse, dazu Kräuterkartoffeln 6,90 € 11, g, S	Pasta mit Spinat-Frischkäsesoße 5,70 € a, c, g	Eierkuchen mit Kirschoße 5,40 € 2, c, g	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln 6,80 € 11, S	Erbseintopf mit Bockwurst und Gemüse 6,50 € 11, aG, S	Erbseintopf mit Bockwurst und Gemüse 6,50 € 11, aG, S
Menü 3 M3	gefüllte Wirsingroulade mit einer Hackfleisch/Speckvariation an Salzkartoffel, dazu Rhabarberkompott 7,80 € 11, a, c, g, S	gefüllte Wirsingroulade mit einer Hackfleisch/Speckvariation an Salzkartoffel, dazu Rhabarberkompott 7,80 € 11, a, c, g, S	gefüllte Wirsingroulade mit einer Hackfleisch/Speckvariation an Salzkartoffel, dazu Rhabarberkompott 7,80 € 11, a, c, g, S	gebratenes Seelachsfilet an Ofenspitzkohl und Salzkartoffel, dazu Tomatensalat 8,10 € a, c, d, g, F	gebratenes Seelachsfilet an Ofenspitzkohl und Salzkartoffel, dazu Tomatensalat 8,10 € a, c, d, g, F		
Menü 4 S1	Knackiger Blattsalat mit Mixed Pickles, Streifen vom Rauchsinken, marinierte Sous-Vide Gurken, geschwenkte Cocktailtomaten und gewürztem Büffelmozzarella dazu Hausgemachtes Frechdressing 7,50 € a, g, S	vegetarische Tortellinisalat mit Pesto Blattsalaten und Tomaten 7,00 € a, g, hB, hC, S	Bunter Salatteller mit mediterranen Hähnchenbruststreifen Gartengemüse, Oliven Parmesan-Chips mit Walnuss-Rosmarin-Dressing 7,50 € a, g, hC, G	Salatmoment mit Honiglachs an Blattsalaten und Gemüse, dazu Essig - Öl 7,90 € 1, 4, a, d, F			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.

Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü. Tägliche Bestellung für Bestandskunden bis 8:00 Uhr unter der 03876 30 26 671. *Obstauswahl (Banane, Apfel, Mandarine, Wassermelone, Kiwi)

Speiseplan Juni 2021

KW 24	Montag 14.06.	Dienstag 15.06.	Mittwoch 16.06.	Donnerstag 17.06.	Freitag 18.06.	Samstag 19.06.	Sonntag 20.06.
Menü 1 M1	Senfeier mit Kräuterkartoffel, dazu Krautsalat Rot-Weiß 6,00 € c, g, j	Chili Con Carne (gehackten von Schwein) mit Reismudeln, dazu Obst 6,20 € 11, a, m, S	Vegetarische Kartoffelsuppe mit bunten Möhren, Porree und Roggenbrötchen, dazu Schokopudding 5,80 € aR	Gefülltes Knusperseelachsfilet mit Spinat MSC mit Kräutersoße und Reis, dazu Obst 7,60 € 2, c, d, g, F	Gebratene Hähnchenbrust an brauner Soße mit gedünsteten Blumenkohl und Salzkartoffel, dazu Möhrensalat 7,30 € a, c, g, G	Königsberger Klopse in einer Kapernsoße an Petersilienkartoffeln und Salat 8,50 € 11, a, g, S	Schweinerückensteak mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln 8,50 € 11, a, g, SB
Menü 2 M2	Brühnudeln mit Erbsen Möhren dazu Weißbrot 5,80 € a	Leberkäse vom Schwein mit grüne Bohnen zum überfüllen, dazu Stamfkkartoffel 6,60 € 11, g, S	Nasi Goreng aus der Hähnchenbrust mit Reis 5,70 € m, G	Hackfleischpfanne aus dem Schwein mit Gabelspaghetti und bunten Paprikamix 6,40 € 11, a, c, S	Geschnetzeltes Züricher Art vom Schweinelachs mit Spätzle 6,50 € 11, a, c, g, S	Broccoli - Kartoffelcremesuppe dazu Brot und Pflrsichkompott 6,50 € a, V	Broccoli - Kartoffelcremesuppe dazu Brot und Pflrsichkompott 6,50 € a, V
Menü 3 M3	gemischter Gulasch mit Champignons böhmische Knödel, dazu Möhrensalat 8,20 € 11, a, c, g, i, o, R, S	gemischter Gulasch mit Champignons böhmische Knödel, dazu Möhrensalat 8,20 € a, c, g, i, o, R, S	gemischter Gulasch mit Champignons böhmische Knödel, dazu Möhrensalat 8,20 € a, c, g, i, o, R, S	Gebratenes Zanderfilet an Rahmwirsing mit geschwenkten Zitronen-Honig-Kartoffeln 8,10 € a, c, g, F	Gebratenes Zanderfilet an Rahmwirsing mit geschwenkten Zitronen-Honig-Kartoffeln 8,10 € a, c, g, F		
Menü 4 S1	Bunter Salat vom Markt mit mariniertem Radiccio, gerösteten Kürbiskernen, Gurke, Tomaten, rauchige Paprika dazu Orangen-Joghurdressing 8,50 € a	knackiger "griechischer- Hirtensalat" mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse 6,50 € a, g	Salatmix mit Lachsstreifen und gefülltem Knoblauchcrumbles 8,50 € a, c, d, g, F	Bunter Salat mit Geschnetzeltem vom Schwein und Gemüsevariation dazu Frenchdressing 7,50 € 11, a, S			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.

Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü. Tägliche Bestellung für Bestandskunden bis 8:00 Uhr unter der 03876 30 26 671. *Obstauswahl (Banane, Apfel, Mandarine, Wassermelone, Kiwi)

Speiseplan Juni 2021

KW 25	Montag 21.06.	Dienstag 22.06.	Mittwoch 23.06.	Donnerstag 24.06.	Freitag 25.06.	Samstag 26.06.	Sonntag 27.06.
Menü 1 M1	Penne mit Italienischer Tomatensoße, dazu Gurkensalat in Rahm 5,30 € a, c	Jägerschnitzel vom Schwein mit Salzkartoffel an Rahmmischgemüse, dazu Obst 6,90 € 2, 11, c, g, S	Vegetarische Wichtelsuppe mit Paprika, Mais und Roggenbrot, dazu Kirschquark 5,30 € aR, g	Gedünsteter Wildlachs in Kräutersoße mit Möhren-Kartoffelstampf und gedünsteten Blumenkohl, dazu Erdbeerkaltschale 7,00 € d, g, F	Schweinebraten aus dem Lachs mit Kräuterkartoffeln, Butterbohnen und eine milden Senfsoße, dazu Obst 7,90 € 11, f, j, S	gemischter Gulasch mit Kartoffeln und Möhren-Apfelsalat 8,50 € 11, a, g, j, R, S	Schaschlikspieß vom Schwein und Rind an Reis und Paprikasoße 8,50 € 11, a, g, R, S
Menü 2 M2	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffel, grüne Bohnen, bunten Möhren und Hackbällchen 5,60 € 11, m, S	Putenrollbraten mit brauner Soße an Mohren-Kartoffelstampf 6,90 € 1, 2, 6, a, G	Pancakes mit Erdbeersoße 5,00 € 2, a, c, g	Spaghetti Carbonara mit Kochschinken 5,40 € 11, a, c, S	Hähnchen Cordon Bleu mit Stampfkartoffel dazu Prignitzer Gemüse in Rahm 6,60 € 2, c, g, G	Käselauchsuppe mit Hackfleisch, dazu Obst 6,50 € 11, a, c, g, S	Käselauchsuppe mit Hackfleisch, dazu Obst 6,50 € 11, a, c, g, S
Menü 3 M3	Kasslerbraten in Bratenjus mit Rahmwirsing an Kräuterkaroffel 7,80 € 11, 15, g, S	Kasslerbraten in Bratenjus mit Rahmwirsing an Kräuterkaroffel 7,80 € 11, 15, g, S	Kasslerbraten in Bratenjus mit Rahmwirsing an Kräuterkaroffel 7,80 € 11, 15, g, S	gefüllter Schweinebraten in Bratenjus an Butterbohnen mit Kräuterkartoffel, dazu Cole Slaw 8,90 € 11, g, m, S	gefüllter Schweinebraten in Bratenjus an Butterbohnen mit Kräuterkartoffel, dazu Cole Slaw 8,90 € 11, g, m, S		
Menü 4 S1	Couscous - Frühlingsalat mit Serrano, Radieschen, gemischte Blattsalate und Eierscheiben, Joghurdressing 8,20 € 1, 4, c, g, V	italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse an Pinienkernen 6,90 € a, c, g, h	gebackener Hirtenkäse an Rote Beete und einer Salatinspiration mit Kräuterdressing 8,20 € g, hC	Gnoccisalat an Tomate, Paprika Ruccola, dazu eine Tomatenvinaigrette 6,70 € a, c, g			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.

Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü. Tägliche Bestellung für Bestandskunden bis 8:00 Uhr unter der 03876 30 26 671. *Obstauswahl (Banane, Apfel, Mandarine, Wassermelone, Kiwi)

KW 26	Montag 28.06.	Dienstag 29.06.	Mittwoch 30.06.	Donnerstag 01.07.	Freitag 02.07.	Samstag 03.07.	Sonntag 04.07.
Menü 1 M1	Spinat mit Röhrei und Salzkartoffeln, dazu Cole Slaw 5,90 € c, g	Rinderroulade mit Kartoffelklößen an Bratensoße und Apfelrotkohl, dazu Obst 8,50 € a, R	Vegetarische Käsesuppe mit Champignons, Vollkornbrötchen, dazu Birnekompost 5,60 € aR, g, o				
Menü 2 M2	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Weißbrot 5,70 € a, m, R	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti 5,80 € 11, a, c, S	Schupfnudeln, Lauch- Käsesoße 5,50 € 2, a, c, g				
Menü 3 M3	"falscher Hase" gefüllter Hackbraten an Möhren- Kartoffelstampf, dazu Rahmmischgemüse, Gurkensalat 7,90 € 11, a, c, g, S	"falscher Hase" gefüllter Hackbraten an Möhren- Kartoffelstampf, dazu Rahmmischgemüse, Gurkensalat 7,90 € 11, a, c, g, S	"falscher Hase" gefüllter Hackbraten an Möhren- Kartoffelstampf, dazu Rahmmischgemüse, Gurkensalat 7,90 € 11, a, c, g, S				
Menü 4 S1	Boulette mit mit hausgemachten Kartoffelsalat mit Gewürzgurken 7,20 € 11, a, g, S	Hähnchen-Avocado- Salat an Tomaten, Feldsalat mit Balsamicodressing 7,90 € 1, 16, G	Süßkartoffelsalat mit Kichererbsen Paprikaschote, Joghurtfrischkäse an Kräuter dressing 7,00 € a, g, h				

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.

Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü. Tägliche Bestellung für Bestandskunden bis 8:00 Uhr unter der 03876 30 26 671. *Obstauswahl (Banane, Apfel, Mandarine, Wassermelone, Kiwi)

Zusatzstoffe

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	Aspartam
11	Schwein oder tierisches Fett
12	aus fein zerkleinertem Fleisch
13	mit Chinin
14	mit Koffein
15	mit Nitritpökelsalz
16	mit Nitrat

Allergene

a	Gluten (aus Weizen, Dinkel, Khorasan)
aG	Gluten (aus Gerste)
aH	Gluten (aus Hafer oder dessen Hybride)
aR	Gluten (aus Roggen)
b	Krebstiere(-Erzeugnisse)
c	Eier(-Erzeugnisse)
d	Fisch(-Erzeugnisse)
e	Erdnüsse(-Erzeugnisse)
f	Soja(-Erzeugnisse)
g	Milch(-Erzeugnisse, einschl. Laktose)
h	Schalenfrüchte
hA	Nüsse (Mandeln)
hB	Nüsse (Haselnüsse)
hC	Nüsse (Walnüsse)
hD	Nüsse (Kaschunüsse)
hE	Nüsse (Pecannüsse)
hF	Nüsse (Paranüsse)
hG	Nüsse (Pistazien)
hH	Nüsse (Macadamia- u. Queensnüsse)
i	Sellerie(-Erzeugnisse)
j	Senf(-Erzeugnisse)
k	Sesam(-Erzeugnisse)
l	Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg/l
m	Lupinen(-Erzeugnisse)
n	Weichtiere(-Erzeugnisse)
o	Pilze

Inhaltsstoffe

F	Fisch
FB	Fisch BIO
G	Geflügel
GB	Geflügel BIO
L	Lamm
LB	Lamm BIO
R	Rindfleisch
RB	Rindfleisch BIO
S	Schweinefleisch
SB	Schweinefleisch BIO
V	vegetarisch
VB	vegetarisch BIO

Abkürzungen Nährwerte

BE	Broteinheiten
EW	Eiweiß in g/Portion
FE	Fettgehalt in g/Portion
KCAL	Kilokalorien
KH	Kohlenhydrate pro Portion