



Speiseplan vom 11.04.2022 bis 14.04.2022

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
Minestra mit Geflügelfleisch und Reibekäse	2,3a,10,15,1 2	XL Schweineschnitzel (180g) mit Rahmgemüse und Kartoffeln	3a 2,3a	2 gekochte Eier in Specksoße dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	1 3a,11,15,16	Hähnchenbruststreifen in Asiagemüse mit Curryreis	2,3,9,10,11,15 2		
Dessert	2	Dessert	2,15	Apfelmus		Dessert	2,3a		
2,80€ / 620 Kcal		4,10€ / 1195 kcal		3,30€ / 660 kcal		4,00€ / 620 Kcal			
Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" dazu Butterspätzle Dessert	2,3a, 2,3a, 2	Kordelli-Nudeln dazu Tomatensoße mit Wurstwürfel Dessert	1,3a 2,3,11,15,16,18 21,22 2,15	Putenbraten aus der Keule dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus	3a,10,11 2	Kohlrabi Eintopf mit Rindfleisch Dessert	2,3a,18 2,3a		
4,30€ / 840 Kcal		3,30€ / 710 kcal		4,00€ / 790 Kcal		2,80€ / 470 Kcal			
Schupfnudel Pfanne mit Gemüse und Sahneseße Dessert	2,3a,10 2,3a 2	Vegetarischer Bohneneintopf Dessert	2,3a,10 2,15	Pellkartoffeln mit Sour Creme, 10g Butter und Salat Apfelmus	2 2	4 Hefeklöße mit heißen Kirschen Dessert	2,10 2 2,3a		
3,90€ / 560 Kcal		2,70€ / 460 Kcal		3,30€ / 750 Kcal		2,80€ / 680 kcal			

Medizinische Betriebs- und Service GmbH Oberhavel

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) Eier, (2) Milch, (3a) Weizen, (3b) Roggen, (3c) Gerste, (3d) Hafer, (4) Erdnüsse, (5) Nüsse, (6) Schwefeldioxid, (7) Lupine,

(8) Sesam, (9) Soja, (10) Sellerie, (11) Senf,

(12) Fisch, (13) Krebstiere, (14) Weichtiere, (15) Farbstoff, (16) Konservierungsmittel, (17) Unter Schutzatmosphäre Verpackt, (18) Antioxidationsmittel, (19) Phosphat

(20) Geschmacksverstärker, (21) Säuerungsmittel, (22) Emulgatoren, (23) Verdickungsmittel, (24) Stabilisatoren

Wir verarbeiten in der Küche: Gluten haltige Mehle, Eier, Milch, Nüsse, Sojaprodukte, Sellerie, Senf und Fisch, darum können Spuren davon eventuell enthalten sein.