



Wo.	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.2020 vom bis 07.02.2020	A	Fleischklößchen (Schwein) in Tomatensoße mit Hörnchennudeln, dazu Pudding Vanillegeschmack (S) [aw, uw, ae, am, 23] Energie pro Portion: 2127 kJ, 508 kcal	Vegetarischer Steckrüben Eintopf, dazu Mini-Laugenbröchen und Pfirsichkompott [aw, uw, 23] Energie pro Portion: 1718 kJ, 410 kcal	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, dazu Mischbrot und Zitronenquarkspeise (R) [am, 23] Energie pro Portion: 1231 kJ, 294 kcal	Maisgrießbrei mit heißer Erdbeerfruchtsoße [am] Energie pro Portion: 2027 kJ, 484 kcal	Gabelspaghetti mit Tomaten-Frischkäse-Soße [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1287 kJ, 308 kcal
	B (DGE)	Vegetarischer Gemüseintopf „Mecklenburger Art“ mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen, dazu Vollkornbrot und Pudding Vanillegeschmack [aw, uw, nr] Energie pro Portion: 1262 kJ, 301 kcal	Gebackene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Möhrengemüse und Salzkartoffel (G) [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1967 kJ, 470 kcal	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei [aw, uw, ae, am, 23] Energie pro Portion: 1518 kJ, 363 kcal	Gulasch vom Lamm mit Zucchini, Zwiebel und Tomate an Bulgurweizen (X, R) [aw, uw, 23] Energie pro Portion: 1660 kJ, 397 kcal	Alaska Seelachsfilet mit Soße „Spreewälder Art“ (Porree, Sellerie, Möhren) und Reis (F) [3, af, am, bc, au, 23] Energie pro Portion: 1548 kJ, 370 kcal
	C					
10.02.2020 vom bis 14.02.2020	A	Szegediner Gulasch vom Schwein (Sauerkraut, Paprika, Tomate) mit Salzkartoffeln, dazu Waldbeerfruchtjoghurt (S, R) [7, aw, uw, am] Energie pro Portion: 1760 kJ, 420 kcal	Brokkoliröschen in Käsesoße mit Möhren-Kartoffelbrei [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 923 kJ, 220 kcal	Kurze Makkaroni (Nudeln) mit Spinatcremesoße, dazu Reibekäse [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1879 kJ, 449 kcal	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree), dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise [aw, uw, nr, am, bc, as, 23] Energie pro Portion: 1047 kJ, 250 kcal	Brüheissuppentopf mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, dazu Bauernbrot und Fruchtjoghurt Birne [aw, uw, nr, am, bc, as, 23] Energie pro Portion: 1341 kJ, 321 kcal
	B (DGE)	Lausitzer Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Leinöl [am, 23] Energie pro Portion: 1832 kJ, 437 kcal	Mini-Rinderfrikadellen an Bratensoße mit Erbsen-Mais Gemüse und Nudeln (Spirelli) (R) [aw, uw, ae, bm, 23] Energie pro Portion: 2258 kJ, 539 kcal	Gebackene Kartoffel Reibekuchen, dazu Apfelkompott [3, aw, uw, ae] Energie pro Portion: 1337 kJ, 320 kcal	Hähnchenbrust auf Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren) in Currycremesoße und Vollkornreis, dazu Kirschquarkspeise (G) [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 2078 kJ, 496 kcal	Wildlachsplatte mit Tomate, Paprika, Zucchini und Salzkartoffeln (F) [aw, uw, af, 23] Energie pro Portion: 1089 kJ, 260 kcal
	C			Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ (Pilze) mit Reis (S, R) [aw, uw, am] Energie pro Portion: 1550 kJ, 370 kcal	Spreewälder Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (S, G) [2, 3, 4, 7, 15, aw, uw, gb, ae, ay, am, bc, bm] Energie pro Portion: 1667 kJ, 397 kcal	„Bolognese“ - Tomaten-Hackfleisch-Soße vom Schwein (Tomate, Sellerie, Porree) mit Spaghetti, dazu Fruchtjoghurt Birne (S, R) [aw, uw, am, bc, 23] Energie pro Portion: 2359 kJ, 564 kcal
17.02.2020 vom bis 21.02.2020	A	Soljanka vom Schwein mit Gurken, Paprika, Zwiebeln und Saurer Sahne, dazu ein Brötchen und Karamellpudding (S, R) [3, 15, aw, uw, am, bm, 23] Energie pro Portion: 2384 kJ, 569 kcal	Frühlingsgemüseintopf (Karotten, Erbsen, Kohlrabi), dazu Vollkornbrot [aw, uw, nr, as, 23] Energie pro Portion: 905 kJ, 216 kcal	Germknödel mit Kirschküllung, dazu Dessertsoße mit Vanillegeschmack [am] Energie pro Portion: 1763 kJ, 422 kcal	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren), dazu Mischbrot und Birnenquarkspeise [3, aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1175 kJ, 280 kcal	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Suppengrün (Möhren, Sellerie, Porree), dazu Mischbrot und Schokopudding [am, bc, 23] Energie pro Portion: 1208 kJ, 288 kcal
	B (DGE)	Eieromelette auf Kohlrabigemüse in Kräutersoße mit Petersilienkartoffeln [aw, uw, ae, am, 23] Energie pro Portion: 1626 kJ, 388 kcal	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebel an Spätzle (R) [aw, uw, ae, am, bm, 23] Energie pro Portion: 1738 kJ, 415 kcal	Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Möhren) mit Vollkornnudeln, dazu Reibekäse [3, aw, uw, am, bc, 23] Energie pro Portion: 1651 kJ, 395 kcal	Putenbraten in Bratensoße mit Kohlrabi und Salzkartoffeln, dazu Birnenquarkspeise (G) [3, aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1521 kJ, 363 kcal	Gedünstetes Alaska Seehechtfilet in Petersiliencremesoße mit Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Vollkornreis, dazu Schokopudding (F) [aw, uw, af, am, 23] Energie pro Portion: 1947 kJ, 465 kcal
	C	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas an Risi Bisi (Reis mit Erbsen), dazu Karamellpudding (G) [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 2011 kJ, 480 kcal	Bratklopse mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelbrei (S, R) [3, aw, uw, ae, am, 23] Energie pro Portion: 1515 kJ, 361 kcal	Gebratenes Schweinelachsschnitzel mit Möhrengemüse in holländischer Soße und Salzkartoffeln (S) [aw, uw, am] Energie pro Portion: 1677 kJ, 400 kcal	Grünkern-Weizenebly-Pfanne mit Zucchini-Hackfleischsoße (S) [aw, uw, gs, bm, 23] Energie pro Portion: 1338 kJ, 320 kcal	Kalbsfrikassee mit Möhren und Kapern an Salzkartoffeln, dazu Schokopudding (R) [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1627 kJ, 388 kcal
24.02.2020 vom bis 28.02.2020	A	Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse, Wiener Würstchen, dazu Vollkornbrot und Pfirsichjoghurt (S) [2, 3, 7, 15, aw, uw, nr, am, bc, bm, as, 23] Energie pro Portion: 2146 kJ, 512 kcal	Gedünsteter Kohlrabi in Petersiliensoße mit Salzkartoffeln, dazu Vanillequark [3, aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1285 kJ, 306 kcal	Asia-Gemüse-Teller (Möhren, Bohnen, Sprossen) mit Hähnchenbruststreifen und Basmati-Reis (G) [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1291 kJ, 309 kcal	Käse-Laucheintopf, dazu ein Mini Malzkornbrötchen [aw, uw, nr, gb, ay, am, as, 23] Energie pro Portion: 1343 kJ, 322 kcal	Orientalischer Kichererbseneintopf mit Zucchini, Paprika, Porree und Curry, dazu Fladenbrot und Kirschjoghurt [aw, uw, am, as, 23] Energie pro Portion: 1943 kJ, 463 kcal
	B (DGE)	Gebratenes Möhrenschnitzel mit Kaisergemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli), Petersiliensoße und Kartoffelbrei [aw, uw, ae, am, bc, as, 23] Energie pro Portion: 1476 kJ, 352 kcal	Wurstgulasch vom Schwein mit Tomaten und Zwiebeln an Vollkornnudeln (Spirelli) (S, R) [2, 3, 7, 15, aw, uw, bc, bm, 23, 19] Energie pro Portion: 1704 kJ, 407 kcal	Milchreis mit Beerenfrucht Kompott (Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) [am] Energie pro Portion: 1727 kJ, 413 kcal	Hähnchenbrust in Geflügelsoße mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (G) [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1471 kJ, 351 kcal	Wildlachswürfel in Spreewälder Gemüesoße (Porree, Sellerie, Möhren) mit Brokkoliröschen und Vollkornreis, dazu Kirschjoghurt (F) [3, aw, uw, af, am, bc, au, 23] Energie pro Portion: 1906 kJ, 456 kcal
	C	Ungarisches Hühnerfleisch (Paprika, Erbsen, Mais) mit Reis, dazu Pfirsichjoghurt (G) [aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1940 kJ, 463 kcal	Kesselgulasch „Ungarische Art“ mit Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Apfelsauce (R) [3, aw, uw] Energie pro Portion: 1759 kJ, 420 kcal	Hackbraten vom Schwein mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln (S) [3, aw, uw, ae, am, bm, 23] Energie pro Portion: 1649 kJ, 394 kcal	Gekochte Eier in Kräuter-Senf-Soße mit Kartoffelbrei [aw, uw, ae, am, bm, 23] Energie pro Portion: 1444 kJ, 345 kcal	Spinatnudeln mit Schinkensoße „Carbonara“ (S) [3, 7, aw, uw, am, 23] Energie pro Portion: 1930 kJ, 462 kcal
		Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminaschbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüesticks, Salaten und Desserts selbst bedienen.				