

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.04. bis 05.04.2019	A	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Möhrengemüse mit hausgemachtem Kartoffelbrei und Apfel (aw, uw, ae, am, an, sh) Energie pro Portion: 1818 kJ, 433 kcal	Bunter Kräuterquark (Paprika, Radieschen) mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Karotten-Apfel-Salat (3, am, au) Energie pro Portion: 1363 kJ, 325 kcal	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, Möhren, Tomaten, Erbsen, Zucchini, Porree, dazu Bio-Sonnenblumenkernbrot und Buttermilchdessert (aw, uw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 1671 kJ, 399 kcal	Geschmorte Bohnenpfanne (rote, grüne, weiße Bohnen) und Bio-Parboiled Reis, dazu Kirschkompott (aw, uw) Energie pro Portion: 1402 kJ, 335 kcal	Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree), dazu Mischbrot und Pudding mit Vanillegeschnack (aw, uw, nr, as, am, bc) Energie pro Portion: 1135 kJ, 271 kcal
	B (DGE)	Tortellini mit Käsefüllung und Schnittlauchcremesoße, dazu Rotkraut-Ananas-Salat (2, 3, aw, uw, ae, am, au) Energie pro Portion: 1116 kJ, 266 kcal	Gulasch vom Schwein (Paprika, Zwiebeln) mit grünen Bohnen und Spirelli (Nudeln), dazu Karotten-Apfel-Salat (3, aw, uw, S) Energie pro Portion: 2109 kJ, 503 kcal	Rührer mit Kartoffelbrei und Gurkensalat, dazu Banane (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1395 kJ, 333 kcal	Geflügelrikadelle auf Erbsengemüse mit Salzkartoffeln, dazu Kirschkompott (5, aw, uw, ae, am, bm, G) Energie pro Portion: 1740 kJ, 415 kcal	Gebratenes Alaska Seehechtfilet in Petersiliencremesoße mit Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Bio-Salzkartoffeln, dazu Puddingcreme Vanille (aw, uw, af, am, F) Energie pro Portion: 1899 kJ, 453 kcal
	C	Röstiecken mit Apfelmus , dazu Rotkraut-Ananas-Salat (3) Energie pro Portion: 1742 kJ, 415 kcal	Makkaroni-Nudel-Pfanne mit Hühnerfleisch (Möhren, Zucchini, Tomate) und Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Karotten-Apfel-Salat (3, aw, uw, G) Energie pro Portion: 1315 kJ, 314 kcal	Backfischfilet aus MSC Alaska Seelachs mit hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat (aw, uw, ae, af, am, bm, F) Energie pro Portion: 869 kJ, 207 kcal	Hühnerfrikassee mit Erbsen/Möhren und Bio-Parboiled Reis, dazu Kirschkompott (aw, uw, am, bc, G) Energie pro Portion: 1810 kJ, 432 kcal	Große Muschelnudeln mit Käsesoße, dazu bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1518 kJ, 362 kcal
	Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüsesticks, Salaten und Desserts selbst bedienen.					
08.04. bis 12.04.2019	A	Blumenkohl, Brokkoli und Möhren in holländischer Soße mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Apfel (aw, uw, gb, ae, ay, am, bm, bc) Energie pro Portion: 1146 kJ, 273 kcal	Vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffeln, dazu Kaiserbrötchen und Zitronenquark (aw, uw, gb, am) Energie pro Portion: 1433 kJ, 342 kcal	Frühlingsgemüseintopf (Karotten, Erbsen, Kohlrabi), dazu Vollkornbrot und Ananaskompott (aw, uw, nr, as) Energie pro Portion: 1371 kJ, 327 kcal	Kartoffeln mediterran (Kräutern, Paprika, Zucchini) mit Tzatzki Dip und Weißkraut-Paprika-Salat (am) Energie pro Portion: 962 kJ, 230 kcal	Gebackenes Möhrenschnitzel auf Balkangemüse mit Bio-Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karamelpudding (aw, uw, as, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1627 kJ, 388 kcal
	B (DGE)	Gebratener Mais-Lauch-Rösti auf Kohlrabigemüse mit hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Apfel (aw, uw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1606 kJ, 384 kcal	Putengulasch mit Bio-Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkornreis, dazu Zitronenquark (aw, uw, am, bc, G) Energie pro Portion: 2308 kJ, 551 kcal	Hefeklöße mit Heidelbeersoße, dazu Bio-Möhrencremesuppe (Vorsuppe) und Gurkensticks (aw, uw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1958 kJ, 468 kcal	Erbsensuppe "Berliner Art" mit Geflügelwienener, Porree, Möhren und Sellerie, dazu Karottensalat (2, 3, 15, aw, uw, nr, as, bc, 15, G) Energie pro Portion: 1839 kJ, 425 kcal	Heringstipp in Joghurtcreme mit Apfel, Zwiebeln, Paprika und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Tomate (3, af, am, bm, F) Energie pro Portion: 1234 kJ, 294 kcal
	C	Italienische Gemüsesuppe (Möhren, Porree, Knollensellerie) mit Nudeln, dazu Malzkornbrötchen und Apfel (aw, uw, nr, gb, go, ay, bc) Energie pro Portion: 1468 kJ, 351 kcal	Kasslerückenbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelbrei, dazu Zitronenquark (2, 3, 15, aw, uw, am, bm, S, R) Energie pro Portion: 1730 kJ, 413 kcal	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet auf Brokkoli-Möhren-Gemüse, Petersiliensoße und Parboiled Reis, dazu Ananaskompott (aw, uw, af, am, F) Energie pro Portion: 2008 kJ, 479 kcal	Gebratene Jagdwurst in fruchtiger Tomatensoße und Bio-Spirelli (Nudeln), dazu Karottensalat (2,3, 7, 1, aw, uw, ae, am, bm, bc, S) Energie pro Portion: 2407 kJ, 555 kcal	Vegetarischer Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln, dazu Malzkornbrötchen und Kiwi (aw, uw, nr, gb, as, ay, am) Energie pro Portion: 1126 kJ, 269 kcal
	Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüsesticks, Salaten und Desserts selbst bedienen.					
15.04. bis 19.04.2019	A	Tomaten-Frischkäse-Soße mit Gabelspaghetti, dazu Birne (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1443 kJ, 345 kcal	Vegetarischer Brühkartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Porree) und Bio-Brot, dazu Heidelbeerejoghurt (aw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 1092 kJ, 260 kcal	Gebackene Frühlingsrollen (Sprossen, Weißkohl, Möhren) auf pikantem Chinagemüse mit Porree, Bambussprossen, Paprika und Basmati Reis, dazu Apfel (aw, uw, ay, bm, bc) Energie pro Portion: 2487 kJ, 595 kcal	Herzhafte Eierpfannkuchen mit Champignonemüse, dazu grüne Bohnensalat (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1142 kJ, 272 kcal	KARFRBTAG
	B (DGE)	Gebratenes Hokifischfilet mit Zitronen-Butter-Soße auf Erbsen-Mais-Gemüse und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Birne (aw, uw, af, am, F) Energie pro Portion: 2182 kJ, 520 kcal	Putenbruststeak auf Ratatouillegemüse (Paprika, Zwiebeln, Tomaten) mit Bio-Couscous, dazu Heidelbeerejoghurt (aw, uw, ae, am, bc, G) Energie pro Portion: 2400 kJ, 573 kcal	Berragout mit Möhren, Erbsen, Mais in Senfsoße und Bio-Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (aw, uw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1280 kJ, 305 kcal	"Bolognese" - Tomaten-Hackfleisch-Soße mit Rindfleisch (Tomaten, Porree, Sellerie) und Bio-Vollkornspaghetti, dazu grüne Bohnensalat (aw, uw, bc, R) Energie pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal	KARFRBTAG
	C	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	KARFRBTAG
	Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüsesticks, Salaten und Desserts selbst bedienen.					
22.04. bis 26.04.2019	A	OSTERMONTAG	Falafel (Kichererbsenbällchen) auf Ratatouillegemüse (Paprika, Tomaten, Auberginen), Tomatensoße und Parboiled Reis, dazu Bohnen-Mais-Salat (aw, uw, bc) Energie pro Portion: 2136 kJ, 511 kcal	Gebratener Spinattaler mit Kräutersoße und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat (aw, uw, gs, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1338 kJ, 318 kcal	Bio-Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln, dazu Bio-Vollkornbrot und Birnenkompott (aw, nr, bc) Energie pro Portion: 1247 kJ, 297 kcal	Kartoffelische mit Kräuterfrischkäse gefüllt auf Rahmgemüse (Möhren, Mais, Blumenkohl), dazu Schokopudding (aw, uw, ay, am) Energie pro Portion: 1597 kJ, 381 kcal
	B (DGE)	OSTERMONTAG	Gulasch vom Rind mit Bio-Rahmmöhren und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Kirschkompott (aw, uw, am, bc, bm, R) Energie pro Portion: 1625 kJ, 387 kcal	Grießbrei mit Kirschoße, dazu Gemüsecremesuppe (Vorsuppe) und Paprikasticks (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1664 kJ, 397 kcal	Hähnchenwürfel in heller Soße mit Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat (aw, uw, am, G) Energie pro Portion: 1425 kJ, 340 kcal	Thunfisch in Tomaten-Käse-Soße mit Brokkoli und Spaghetti, dazu Apfel (aw, uw, af, am, F) Energie pro Portion: 2059 kJ, 493 kcal
	C	OSTERMONTAG	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüsesticks, Salaten und Desserts selbst bedienen.					
29.04. bis 30.04.2019	A	Couscous-Gemüse-Törtchen mit Schnittlauchsoße und hausgemachten Kartoffelbrei, dazu Joghurt mit Honig (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1649 kJ, 394 kcal	Gemüse-Köttbullar auf Möhrengemüse mit Petersilienkartoffeln, dazu Banane (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1840 kJ, 439 kcal			
	B (DGE)	Kartoffelgnocchipfanne mit Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) und Tomatensoße, dazu Joghurt mit Honig (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 2148 kJ, 512 kcal	Gulasch vom Lamm mit Zucchini, Zwiebeln und Tomaten, grüne Bohnengemüse und Bio-Bulgurweizen, dazu Apfel (aw, uw, am, bc, R) Energie pro Portion: 2091 kJ, 500 kcal			
	C	Bio-Gemüseintopf "Mecklenburger Art" mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen, dazu Bio-Vollkornbrot und Joghurt mit Honig (aw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 1472 kJ, 351 kcal	Rindfleisch-Reis-Pfanne mit Tomaten-Paprika-Gemüse, dazu Joghurt-Kräuter-Dip und Banane (am, R) Energie pro Portion: 2200 kJ, 526 kcal			
	Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüsesticks, Salaten und Desserts selbst bedienen.					