



April 2024

Mit den vegetarischen
Lieblingssessen unserer Gäste

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGL - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	Allergene Komponenten	MENÜ 2 FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>	Allergene Komponenten	MENÜ 3 KOHLE- DAMPF <small>Nach DGL - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Variante</small> vegetarisch	Allergene Komponenten
Dienstag	2. Apr. 24	Rinderbolognese Spaghetti	a, g, VB	ital. Rohkostsalat (Weißkohl, Möhre, Salatgurke, Paprika) mit Kräutervinaigrette Kirschjoghurt	g, VB	fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	g, VB
Mittwoch	3. Apr. 24	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a, g, VB	Tomaten- Mozzarella-Salat helles Balsamico-Dressing Obst	g, VB	Chili sin Carne aus roten Linsen (Kidneybohne, rote Linse, Kartoffel, Tomate, Zwiebel, Mais, Paprika) Vollkorn-Reis Crunch-Topping (Mais-Tortilla-Chips)	a, g, VB
Donnerstag	4. Apr. 24	Geflügelbratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffeln	a, g, VB	Gemügesticks zum Dippen Gurke, Paprika, Karotte, Kohlrabi, Rettich Zitronenquark	g, VB	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschrägout Gemüsecremesüppchen (Möhre, Porree, Zucchini, Pastinake, Zwiebel) mit geröstetem Kernemix	a, g, VB
Freitag	5. Apr. 24	Nudel-Tomaten-Auflauf mit Lachs grüne Kräutersoße	a, g, VB	Tomaten-Rucola-Salat mit Kürbiskern-Vinaigrette	g, VB	Pizza "Margherita" Mozzarella und Basilikum (Kirschtomate, Zwiebel)	a, g, VB
Montag	8. Apr. 24	Gelbe Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffel, Karotte, Lauch) Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a, g, VB	brandenburger Marktgemüse (Gurke, Karotte, Kohlrabi) Birne	g, VB	Brandenburger Kartoffeln mit Kräuterquark, Leinöl Butter	g, VB
Dienstag	9. Apr. 24	Hähnchenbrust Bratensoße Maisgemüse Kartoffeln	a, g, VB	Möhren-Apfel-Salat mit geröstetem Sesam Bananenquark	g, VB	Veg. Spaghetti "Carbonara" helle Soße mit Räuchertofu und Gemüse (Räuchertofu, Möhre, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Gouda, Roux, Sahne) Spaghetti	a, g, VB
Mittwoch	10. Apr. 24	Eierfrikassée Möhren & Erbsen Kartoffelstampf	a, g, VB	Sellerie-Apfel-Salat geröstete Sonnenblumenkerne Honigmelone	g, VB	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel) mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbaguette	a, g, VB
Donnerstag	11. Apr. 24	Kartoffel-Hackfleisch- Auflauf (Hähnchenfleisch, Wurzelgemüse, Zwiebel, Tomate, Kartoffelöl, Käse)	a, g, VB	selbst mariniertes bunter Paprikasalat Schokopudding	g, VB	Gekochte Eier in süß-saurer heller Soße Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	a, g, VB
Freitag	12. Apr. 24	Backfisch Meerrettich-Senf-Soße Gemüseris	a, g, VB	Farmersalat (Möhre, Weißkraut, Sellerie) geröstete Saaten (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam)	g, VB	überbackener Nudelaufbau vegetarische Bolognese (helle Soße, Tomate, Weizen-Vollkornnudel, Zwiebel, Grünkern, Karotte, Sellerie, Lauch) italienischem Hartkäse	a, g, VB
Montag	15. Apr. 24	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a, g, VB	geraspelter Rotkohl hausgemachte Marinade Gurke und Tomate Obst des Tages	g, VB	Dönerspaghetti vegetarisches Kebab helle Kräutersoße	a, g, VB
Dienstag	16. Apr. 24	Hähnchenschnitzel Blumenkohl Rahmsoße Salzkartoffeln	a, g, VB	Kohlrabi-Birnen-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Vanillepudding	g, VB	Gebratenes Rührei Rahmspinat (Spinat, Zwiebel) Butterkartoffeln	a, g, VB
Mittwoch	17. Apr. 24	Pancakes Vanillesoße Gemüsesüppchen	a, g, VB	Chinakohl Limetten-Joghurt dressing mit mit Sesam Weintrauben	g, VB	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckerschote, Mais, Tomate, Zwiebel) Sweet-Chilli-Soße, Röstzwiebeln	a, g, VB
Donnerstag	18. Apr. 24	Rindergeschnetzeltes (Rindfleischwürfel, Zwiebel, Champignon) Spirelli	a, g, VB	Coleslaw (Weißkraut, Karotte) hausgemachter Salatsauce Mango-Joghurt-Dessert	g, VB	veg. Berliner Currywurst Currysoße nach Hausrezept (dunkle Sauce, Tomate, Zwiebel, Apfel) gebackenen Pommes frites überback. Spinat-Lasagne	a, g, VB
Freitag	19. Apr. 24	Gegrilltes Lachsfilet Blumenkohl-Rahm-Soße Salzkartoffeln	a, g, VB	Eisbergsalat Zitronen-Schnittlauch- Vinaigrette	g, VB	Käse (Gouda)	a, g, VB
Montag	22. Apr. 24	Tomatensoße Spirelli geriebener Gouda	a, g, VB	knackige Gemügesticks (Karotte und Gurke) Apfel	g, VB	Eierpfannkuchen hausgemachtes Apfelkompott Gemüsebouillon mit Eierstich (Karotte, Sellerie, Lauch)	a, g, VB
Dienstag	23. Apr. 24	Geflügelhackbällchen Puztasoße Ofenkartoffeln	a, g, VB	Chicoréesalat mit Mandarinen gerö. Sonnenblumenkerne Grießpudding	g, VB	Vegetarische-Bulette (Kichererbse, Hafer, Tomate, Zwiebel) Lauchrahmgemüse Kartoffel-Möhren-Stampf	a, g, VB
Mittwoch	24. Apr. 24	Kartoffelpfanne "Western"-Art (Zwiebel, Orkney, Paprika, Bohnen, Nüsse, Kartoffeln) Fladenbrot	a, g, VB	Kohlrabi-Salat mit selbst gebackenem Leinsaatgranola Obst	g, VB	Paprika-Wurstgulasch (veget. Wurst, Tomate, Paprika, Zwiebel) Spirelli (Weizen-Vollkornnudel)	a, g, VB
Donnerstag	25. Apr. 24	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch (Hähnchen, Bohnen, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffeln) Vollkornbaguette	a, g, VB	bunte Blattsalate Leinsamendressing Beerenjoghurt	g, VB	Kartoffel-Broccoli-Gratin (Kartoffel, Broccoli, Zwiebel) mit Käse (Gouda) überbacken	a, g, VB
Freitag	26. Apr. 24	Paniertes Fischfilet Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a, g, VB	Rote Bete-Apfel-Salat	g, VB	Bauernfrühstück (gebacken mit Kartoffel, Zwiebel) Gewürzgurke und Paprikasoße	a, g, VB
Montag	29. Apr. 24	Kartoffeltopf mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a, g, VB	Clementine Gemüse	g, VB	Vegetarisches Steak (Milchbasiert) Zwiebelsoße Kaisergemüse Vollkornreis	a, g, VB
Dienstag	30. Apr. 24	Rindergulasch Paprikagemüse Spätzle	a, g, VB	sahniger Gurkensalat mit frischem Dill Milchreis	g, VB	Vegetarische Köttbullar Preiselbeerrahmsoße (Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Preiselbeere) Kartoffelpüree	a, g, VB

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen (glutenhaltige Getreide-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB		
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	SB		
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB		
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	F Fisch	FB		
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB		
7 gewächst	af Kamut			vegan	VB		
8 mit Phosphat				grüne Schrift			= BIO DE-ÖKO-044

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten