

# Speiseplan für die Woche vom 01.06.2026 bis 07.06.2026



Prignitz Menü

<b>Montag:</b>	I	Mildes Schmorgulasch mit Sauerkraut und Kartoffeln	A
	II	Serbischer Bohneneintopf rauchfrische Knacker	2,3,5,I
	III	Spaghetti, Tomaten – Mozzarella – Sauce, Gurkensalat	A,C,G
	vital	Geflügelklößchen "Königsberger Art", Kapernsoße, junges Gemüse, Kartoffel ca.1475kj, 351kcal, 34gEW, 31gKH, 8gFett	
	XXL	Kasselerkotelett (natur), Prinzeßbohnen mit brauner Butter, Kartoffel-Röstzwi	G
	Salat	„Chefsalat“ – Kochschinken, Salatkäse, Ei, Salat der Saison, Dressing	
<b>Dienstag:</b>	I	Leberkäse, Soße mit Röstzwiebeln, Bayrisch Kraut, Püree	2,3,5,A
	II	Senfeier - 2 gekochte Eier, Senfsoße, Kartoffeln, Rote Bete Rohkost	A,G
	III	Germknödel (gefüllte Hefeklöße), Vanillesoße	A,C
	vital	Scholle natur, Soße, Kartoffeln, Gurkensalat ca.1046 kj, 249 kcal,27gEW,20gKH,4gFett	A,G
	XXL	Rinderroulade „Hausfrauen Art“, Soße, Rotkohl, Kartoffelklöße	2,3,5,A
	Salat	„Gemüsegärtnerin“ – Bunte Salate, Hähnchen, hausgemachtes Himbeerdresi	
<b>Mittwoch:</b>	I	Geflügelbratwurst, Bratensoße, junges Gemüse, Kartoffeln	2,3,5,A
	II	Gemüsebulette, Bratensoße, Kartoffeln, Bohnensalat	A
	III	Mein Wohlfühleintopf: Erbseneintopf mit grünen Erbsen und Kasselereinlage	2,3A,C
	vital	Hähnchen süß – sauer, Broccoli, Ananas, Möhren, Reis 1663 kj, 396 kcal,33gEW,38gKH,11gFett	
	XXL	Nordischer Lachs auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln	I
	Salat	Hausgemachter Kartoffelsalat, gebratenes Putenschnitzel, Beilage	1,3
<b>Donnerstag:</b>	I	Hühner – Nudel – Topf, Gemüse, Hörnchennudeln	A,C,I
	II	Currynudeln – Frühlingszwiebeln, Paprika, Möhren, Blumenkohl, Currysoße	A
	III	Würstchengulasch, Tomaten, Zucchini, Paprika, Spiralen	1,3,5
	vital	Kichererbsen - Brokkolipfanne, Kartoffeln und Kräuterfrischkäse ca.2721kJ, 648kcal, 29gEW, 105gKH, 15gFett	G
	XXL	Fischfilet Budapester Art – paniertes Seelachsfilet, Letscho, Bratkartoffeln	2,3
	Salat	„Chinakohlsalat“ – gegrillte Hähnchenbrust, Mi-Nudeln, Chinakohl asiatisch g	
<b>Freitag:</b>	I	Saftiger Spießbraten – Zwiebelsauce, Kohlrabi, Kartoffeln	A
	II	Hausgemachter Vanille - Grießbrei, Erdbeer - Rhabarberfruchtsuppe	A,G
	III	Hausgemachter Kartoffelsalat, Fleischerbulette, Rohkostbeilage	A,C
	vital	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Erbsen zum Überfüllen, Kartoffeln ca.2159kj, 514kcal,4gEW,54gKH,3gFett	A,G
	XXL	Paniertes Schweineschnitzel, Rahmchampignon, Kroketten	A,C,G
	Salat	„Mein Wochenendsalat“ - Chicken Crossis, Salat der Saison, Früchte, Dressi	
<b>Samstag:</b>	I	Kochklops „Königsberger Art“, Kapernsoße, Kartoffeln, Speckbohnen	1,3,A
	vital	Rindergulasch, Bratensoße, Broccoliröschen, Spätzle ca.1992kj,433kcal,45gEW,43gKH,6gFett	
<b>Sonntag:</b>	I	Schweinebraten, Bratensoße, Rotkohl, Kartoffeln	2,3,A
	vital	Hähnchenunterkeulen, Schonkostgemüse, Kartoffeln ca.2545kj, 606kcal,57gEW,63gKH,24gFett	G

