

Speiseplan für die Woche vom 11. - 17. Januar 2021



Prignitz Menü

mit folgenden Zusatzstoffen: 1 mit Konservierungsmittel ; 2 mit Farbstoff ; 3 mit Geschmacksverstärker ; 4 mit Süßstoff ; 5 mit Antioxidationsmittel ; 6 mit Phosphat
Produkte enthalten: A Weizen ; B Krebstiere ; C Eier ; D Fische oder Erzeugnisse ; E Erdnüsse ; F Sojabohnen ; G Milch ; H Schalenfrüchte ; I Sellerie ; J Senf

<i>Montag:</i>	I	Schichtkohl – Schweinehackfleisch, Weißkohl, Kartoffeln ^A
	II	Serbischer Bohneneintopf rauchfrische Knacker ^{2,3,5,I}
	III	Broccoli – Kartoffel – Auflauf mit Rinderhackfleisch ^{C,G}
	Vital	Geflügelbratwurst ^{A,C} Grüne Bohnen zum Überfüllen, Kartoffeln ca.1428 kj, 340 kcal,29gEW,27gKH,11gFett
	XXL	Holzfüllersteak mit Waldpilzen, Speckbohnen, Bratkartoffeln ^{A,G}
	Salat	Salat „Nach guter alter Art“ - Schnitzel auf Salat der Saison, Dressing
<hr/>		
<i>Dienstag:</i>	I	Gefüllte Paprikaschote , Paprikasoße und Kartoffeln ^{2,3,5,A}
	II	Rosenkohl – Schupfnudelpfanne , Schinken - Sahnesauce ^{2,3,A,C}
	III	Feuertaler (gebratene Jagdwurst, leicht scharf), Tomatensoße, Spirelli ^{2,3,A,C}
	Vital	Linseneintopf mit Rindfleisch, Fruchtjoghurt ca.1676kj, 399kcal, 17gEW,56gKH,11gFett
	XXL	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ , Soße, Rotkohl, Kartoffelklöße ^{2,3,5,A}
	Salat	„Salat mit Hähnchenbrust“ - gebratene Hähnchenbrust, Salat der Saison, Dressing
<hr/>		
<i>Mittwoch:</i>	I	Schweinebraten , Bratensoße, Rotkohl, Kartoffelklöße ^{2,3,5,A}
	II	Spaghetti , Tomaten – Mozzarella – Sauce, Gurkensalat ^{A,C,G}
	III	Mein Wohlfühleintopf: Gutsherrentopf mit Hackfleisch, Erbsen, Mais, Nudeln ^{A,C}
	Vital	Putenschnitzeltopf , Erbsen, Champignon, Reis, Obst ^{A,G} ca.2381kj, 567kcal,28gEW,54gKH,14gFett
	XXL	Gebratenes Zanderfilet , Rahmwirsing, Kartoffeln ^G
	Kalt	Kartoffelsalat , paniertes Hähnchenschnitzel ^{A,C}
<hr/>		
<i>Donnerstag:</i>	I	Hühner – Nudel – Topf , Gemüse, Hörnchennudeln ^{A,C,I}
	II	Elsässer Hackfleischauflauf ^{2,3,5,A,C,G} leckerer Auflauf aus Hackfleisch, Tomaten und Kartoffelpüree überbacken mit Ofenkäse
	III	Paprika – Sahnegeschnetzeltes , Schweinefleisch, Paprika, Spätzle ^{A,C}
	Vital	Alaska-Seelachs (natur), Soße zu Fisch, Kartoffeln, Rohkost „vital“ ^{A,G} ca.1991kj, 474kcal,85gEW,28gKH,1gFett
	XXL	Paniertes Schweineschnitzel , Rahmchampignon, Kroketten ^{A,C,G}
	Salat	„Gärtnerinsalat“ : Käse – Buletten – Spieß, Salat der Saison, Dressing
<hr/>		
<i>Freitag:</i>	I	Bratwurst Thüringer Art , Bratensoße, Sauerkohl, Kartoffeln ^{2,3,5,A,G}
	II	Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt
	III	2 Kutterfrikadellen (aus Seelachs), Kräutersoße, Stampfkartoffeln, Weißkohlrohkost
	Vital	Eierragout , Gemüsesoße, Kartoffeln ^{A,G} ca.2426kj, 582kcal,28gEW,45gKH,31gFett
	XXL	Paniertes Hähnchenschnitzel , Erbsen in heller Soße, Bratkartoffeln ^{A,C,G}
	Salat	„Mein Wochenendsalat“ - geräucherte Putenbrust, Salat der Saison, Früchte, Dressing
<hr/>		
<i>Sonnabend:</i>	I	Weißkohleintopf , Knacker ^{2,3,I}
	Vital	Hähnchenkeule , Bratensoße, Leipziger Allerlei, Kartoffeln ca.2506kj, 601kcal,55gEW,18gKH,22gFett
<i>Sonntag:</i>	I	Kaßlerbraten , Sauerkohl, Soße, Kartoffeln ^{2,3,A,C}
	Vital	Rindergulasch , Möhren, Makkaroni ^{A,C} ca.2510kj, 603kcal,48gEW,69gKH,17gFett

Guten Appetit !



Unsere Bürozeiten: montags bis freitags von 06.45 – 08.00 Uhr und 13.00 – 15.30 Uhr.
03876-795420/ -795421; Fax: -795425; info@prignitzmenu.de; whatsapp:01784-507821.