

Weiß = 3,50 €
 Gelb = 3,90 €
 Grün = 4,30 €
 Pasta = 3,00 € + 0,20 € je Topping



Speisenkarte

vom 28.02. bis 04.03.2022



Küche Stahnsdorf

		Mittag
Montag	A	Putengulasch mit Gemüse ^{1, a, a1, l} Kartoffelklöße
	B	Gemüseragout mit Bohnen ^{1, a, a1, g} Bio-Salzkartoffeln
	C	Spätzlepfanne mit Gemüse (Mais, Brokkoli, pariser Karotten) ^{a, a1, c}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Dienstag	A	Köttbullar vom Rind ^{a, a1, c, g, j} Tomatensoße mit Kräutern ^{1, a, a1} Hörnchennudeln ^{a, a1, c}
	B	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit gelben Möhren, Brechbohnen, Kidneybohnen
	C	Reiseintopf aus Bio-Langkornreis mit Eierstich ^{c, g, i} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Mittwoch	A	Gegrilltes Alaskaseelachsfilet mit Gartenkräutern ^d Dillsoße ^{1, a, a1, g, j} Vollkorn-Gemüse-Reis
	B	Gemüse-Kartoffel-Eintopf aus Bio-Kartoffelwürfel mit Schweinefleisch ^{1, i, 5} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	C	Gebackener Hirtenkäse ^g Zartweizen-Gemüse-Pfanne ^{a, a1} Currysoße ^{1, a, a1, j}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Donnerstag	A	Gebratenes Putensteak Geflügelsoße ^{1, a, a1, i, l} , Erbsen-Mais-Gemüse Bio-Salzkartoffeln
	B	Sternchennudeleintopf mit Gemüse ^{a, a1, c, i} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	C	Quarkkeulchen ^{a, a1, c, g} Vanillasoße ^g
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Freitag	A	Gekochtes Ei ^c Senfsoße ^{1, a, a1, g, j} Bio-Salzkartoffeln
	B	Eierkuchen ^{a, a1, c, g} Chinakohlrohkost ^{3, l} mit Buttermilchdressing ^{3, g, j}
	C	Panierte Jagdwurst ^{2, 3, 8, i, j, 5} Bratensoße ^{1, a, a1, j} , Bohnengemüse Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln ^g
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl

Änderungen in der Speisekarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Änderungen in der Speisekarte, sowie Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.

Weiß = 3,50 €
 Gelb = 3,90 €
 Grün = 4,30 €
 Pasta = 3,00 € + 0,20 € je Topping



Speisenkarte

vom 07.03. bis 11.03.2022



Küche Stahnsdorf

		Mittag
Montag	A	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Bio-Kartoffelwürfel ^{1, i} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	B	Hähnchengeschnetzeltes ^{a, a1, j} mit Pfannengemüse Kräuterreis
	C	Brathering ^{2, 9, a, d, f} Soße süß-sauer ^{1, a, a1, j} Bio-Salzkartoffeln
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Dienstag	A	Vanilla-Milchreis ^{1, g} Zucker und Zimt Gemüsesticks mit Kräuterquarkdip ^g
	B	Boulette ^{a, a1, j, s} Bratensoße ^{1, a, a1, j} Gartengemüse ^g , Bio-Salzkartoffeln
	C	Reiseintopf aus Bio-Langkornreis mit Eierstich ^{c, g, i} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Mittwoch	A	Kasslerfleischkrautpfanne ^{2, 3, a, a1, s} Semmelknödel "Böhmische Art" ^{a, a1, c, g}
	B	Gemüse-Köttbullar ^c Tomatensoße mit Kräutern ^{1, a, a1} Hörnchennudeln ^{a, a1, c}
	C	Kohlrabi-Kürbis-Eintopf mit Bio-Kartoffelwürfel und Rindfleisch ¹ Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Donnerstag	A	Gemüseintopf mit Bio-Couscous ^{1, a, a1, i} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	B	Spinat-Knusper-Medaillon ^{a, a1, a5, c, g} Käsesoße ^{1, a, a1, g, j} Gemüsereis aus Bio-Langkornreis ⁱ
	C	Asiatische Reispfanne mit Geflügelfleischstreifen ^{2, a, a1, f}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Freitag	A	Hähnchenschnitzel ¹ Bratensoße ^{1, a, a1, j} Mischgemüse ^g , Bio-Salzkartoffeln
	B	Heringstopf mit Rote-Beete ^{3, 9, c, d, g, j} Bio-Salzkartoffeln
	C	Zartweizen-Gemüse-Pfanne ^{a, a1} mit Fetakäse ^g und Tomatensoße ^{1, a, a1}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl

Änderungen in der Speisekarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Änderungen in der Speisekarte, sowie Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.

Weiß = 3,50 €
 Gelb = 3,90 €
 Grün = 4,30 €
 Pasta = 3,00 € + 0,20 € je Topping



DE-ÖKO-006

Speisenkarte

vom 14.03. bis 18.03.2022



Küche Stahnsdorf

		Mittag
Montag	A	Soljanka ^{2, 3, 8, 9, i, j, S} Brötchen*
	B	Milchnudeln ^{a, a1, g} Zucker und Zimt
	C	Putenschnitzel natur Geflügelsoße ^{1, a, a1, l} Wirsinggemüse ^{a, a1, g} , Bio-Salzkartoffeln
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Dienstag	A	Quinoa-Erbesen-Frikadelle Vegetarische Soße ^{1, a, a1, g, j} Kaisergemüse mit Butter ^g Bio-Salzkartoffeln,
	B	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch ^{a, a1, c, i} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	C	Gabelspagetti ^{a, a1} Schinken-Sahne-Soße ^{1, 2, 3, 8, a, a1, g, j, S}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Mittwoch	A	Geflügelkräuterbällchen ^{a, a1, c} Rahmsoße ^{1, a, a1, g, j} Bio-Salzkartoffeln
	B	Gemüse-Chili ^{a, a1} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	C	Gemüseintopf mit Bio-Kartoffelwürfel und Rindfleisch ^{1, a, a1, i} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Donnerstag	A	Hackfleischstippe ^{a, a1, S} Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln ^g
	B	Grießbrei ^{a, a1, g} Bohnensalat ^{3, l}
	C	Thunfischwürfel in Tomatensoße ^{1, a, a1, d} Bio-Langkorreis
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Freitag	A	Blumenkohleintopf ^{1, a, a1} Zartweizen ^{a, a1} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	B	Tellerrösti Gemüseragout ^{1, a, a1, g}
	C	Wiener Würstchen ^{2, 3, 8, S} Kartoffelsalat ^{2, a, a1, c, j}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl

Änderungen in der Speisekarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Änderungen in der Speisekarte, sowie Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.

Weiß = 3,50 €
 Gelb = 3,90 €
 Grün = 4,30 €
 Pasta = 3,00 € + 0,20 € je Topping



DE-ÖKO-006

Speisenkarte

vom 21.03. bis 25.03.2022



Küche Stahnsdorf

		Mittag
Montag	A	Geflügelhackbraten ^{a, a1, c} Bratensoße ^{1, a, a1, j} Mischgemüse mit Butter ^g , Bio-Salzkartoffeln
	B	Eieromelett ^{c, g} Champignonsoße ^{1, a, a1, j} Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln ^g
	C	Kartoffelsuppe aus Bio-Kartoffelwürfel mit Jagdwurstwürfel ^{2, 3, 8, i, j, s} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Dienstag	A	Bio-Vollkorn-Fusilli ^{a, a1} Gemüsebolognese ^{1, a, a1, i}
	B	Seelachsfilet ^{1, a, a1, d, j} in Gemüsesoße ^{1, a, a1, g, i, j} Bio-Salzkartoffeln
	C	Wirsingkohleintopf ⁱ Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Mittwoch	A	Tofugulasch aus Bio-Tofu ^{a, a1, f} Bio-Salzkartoffeln
	B	Tomatensuppe mit Naturreis und Zucchini ^{1, a, a1} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	C	Hähnchenschnitzel ¹ Bratensoße ^{1, a, a1, j} Kaisergemüse, Bio-Salzkartoffeln
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Donnerstag	A	Paniertes Schellfilet in Cornflakespanade ^{1, d} Dillsoße ^{1, a, a1, g, j} Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln ^g
	B	Kohlrabi-Kürbis-Eintopf mit Bio-Kartoffelwürfel und Rindfleisch ¹ Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	C	Grießbrei ^{a, a1, g} Gemischter Salat mit Kräuterdressing ^j
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Freitag	A	Vollkornreispfanne mit Chinagemüse und Hähnchenfleisch ^{2, a, a1, f}
	B	Rührei ^{1, c, g} Dillsoße ^{1, a, a1, g, j} Bio-Salzkartoffeln
	C	Bratwurst ^{8, i, j, s} Bratensoße ^{1, a, a1, j} Möhrensauerkraut, Bio-Salzkartoffeln
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl

Änderungen in der Speisekarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Änderungen in der Speisekarte, sowie Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.

Weiß = 3,50 €
 Gelb = 3,90 €
 Grün = 4,30 €
 Pasta = 3,00 € + 0,20 € je Topping



DE-ÖKO-006

Speisenkarte

vom 28.03. bis 01.04.2022



Küche Stahnsdorf

		Mittag
Montag	A	Hühnerfrikassee mit Spargel ^{1, a, a1, g, j} Vollkornreis
	B	Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^{a, a1, a4, c} Currysoße ^{1, a, a1, j} Vollkorn Risi Bisi (Reis mit Erbsen)
	C	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Bio-Kartoffelwürfel ^{1, a, a1, f} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Dienstag	A	Heringsstippe in Soße "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Bio-Salzkartoffeln
	B	Schweinegulasch mit Weißkohl ^{a, a1, j, S} Bio-Salzkartoffeln
	C	Milchreis ^g Zimt Eisbergsalat mit Buttermilchdressing ^{3, g, j}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Mittwoch	A	Zartweizen-Gemüse-Pfanne ^{a, a1} Quarkdip ^g
	B	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bio-Kartoffelwürfel Bio-Vollkornbrot ^{a, a2} Rote-Beete-Salat ⁹
	C	Rührei ^{c, g} Spinat ^{a, a1, g} Bio-Salzkartoffeln
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Donnerstag	A	Schwarzwurzel-Knusper-Schnitzel ^{a, a1, g, k} Kräutersoße ^{1, a, a1, g, j} Gemüsereis aus Bio-Langkornreis ⁱ
	B	Gurken-Radieschen-Quark ^g Bio-Salzkartoffeln
	C	Putengeschnetzeltes ^{a, a1, j} Gemüsereis aus Bio-Langkornreis ⁱ
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl
Freitag	A	Gulaschsuppe ^{a, a1, j} mit Rahmschmand ^g Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	B	Hackfleischpfanne mit Paprika ^{a, a1, S} Bio-Salzkartoffeln
	C	Graupeneintopf mit Schweinefleisch ^{a, a3, f, i, S} Bio-Vollkornbrot ^{a, a2}
	P	Pasta mit verschiedenen Saucen & Toppings zur Auswahl

Änderungen in der Speisekarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Änderungen in der Speisekarte, sowie Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.