

580801_IGS Barleben_FreeFlow Monat April 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
31.03.-04.04.2025 KW 14	Hauptkomponente	Gebackenes Schweineschnitzel, Bratensoße	Seelachsfilet im Backteig <F>	Leberkäse vom Rind und Schwein in deftiger Braten-Senfsoße <R>, <S>	Geflügelbällchen in Rahmsoße <G>	Nudel-Gemüse-Menü "Kickers" mit Geflügelbällchen <G>, Herzhafte Kartoffelsuppe "Holsteiner Art", mit Mettwurstscheiben <S>
	Hauptkomponente Veggie	Tortelloni Gratin in cremiger Käsesoße <V>	Rührei <V>	Vegetarische Bolognese <V>	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Käsesoße	Erbsensuppe vegetarisch <V>
	Gemüsebeilage	Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	Rahmspinat	Sauerkraut ohne Speck, Gouda, geraspelt	Brokkoli	
	Sättigungsbeilage	Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln	Basmatireis, Kartoffelpüree	Spaghetti Nester, Kartoffelklöße	Salzkartoffeln, Langkornreis	Kaiserbrötchen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
07.04.-11.04.2025 KW 15	Hauptkomponente	Hähnchenrahmgulasch <G>	Alaska Seelachshappen in Buttersoße <F>	Hähnchenbruststreifen <G> "Gärtnerin Art" In Rahmsoße		Kartoffelsuppe <V> mit Wiener Würstchen <S>
	Hauptkomponente Veggie				Tagliatelle, Rahmspinat	Gemüseerbseneintopf <V>
	Gemüsebeilage	Blumenkohlröschen	Frühlingsgemüse aus Möhren, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl und Rüben			
	Sättigungsbeilage	Kartoffelpüree	Langkornreis, Dillrahmsoße	Salzkartoffeln		Bäckerschrippe
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
14.04.-18.04.2025 KW 16	Hauptkomponente	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>		Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G>	Hähnchenbrustfilet "Natur", gebraten, Geflügelsoße	Feiertag
	Hauptkomponente Veggie		Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelmus			Feiertag
	Gemüsebeilage				Erbsen und Karotten	
	Sättigungsbeilage	Spaghetti Nester		Pommes frites, Tomaten-Mozzarella-Soße	Salzkartoffeln	Feiertag

14.04.-18.04.2025 KW 16	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
----------------------------	----------	--	--	--	--	--

21.04.-25.04.2025 KW 17	Hauptkomponente	Feiertag	Knuspriges Dorschfilet <F>, Dillrahmsoße	Bolognese aus Rind und Schwein <R, S>	Jagdwurstgulasch in Tomatensoße <S>	Reiseintopf "Mecklenburger Art" mit Hühnerfleisch <G, R>, Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch <R>
	Hauptkomponente Veggie	Feiertag	Spiralnudeln, Tomaten-Mozzarella-Soße	gekochtes Ei in Senfsoße	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V>, Käsesoße	Minestrone vegetarisch <V>
	Gemüsebeilage	Feiertag	Fingermöhren	Karottensalat, Gouda, geraspelt		
	Sättigungsbeilage	Feiertag	Langkornreis	Penne-Nudeln, Salzkartoffeln	Stampfkartoffeln, Gabelspaghetti	Pita-Brötchen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				

28.04.-02.05.2025 KW 18	Hauptkomponente	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G>, Tomatensoße "Italia" <V>	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G>	Schweinegulasch Hausfrauen Art <S, R>	Feiertag	Schließtag
	Hauptkomponente Veggie	Vegetarische Bolognese <V>	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V>, Käsesoße	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V>, Vanillesoße, Apfelmus	Feiertag	Schließtag
	Gemüsebeilage	Gouda, geraspelt	Erbsen und Karotten	Apfelrotkohl		
	Sättigungsbeilage	Langkornreis, Fusilli	Salzkartoffeln, Gnocchi	Eierspätzle	Feiertag	Schließtag
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.