

580801_IGS Barleben_FreeFlow Monat Februar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
03.02.-07.02.2025 KW 6	Hauptkomponente	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>, Emmentaler	Rindergeschneitzeltes in Rahmsoße mit Champignons <R>	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G>	Hähnchenbrustfilet "Natur", gebraten, Geflügelsoße	Gyrossuppe mit Hähnchen <G>, Wirsing Eintopf mit Rindfleischklößchen <R>
	Hauptkomponente Veggie	Herzhafter Pfannkuchen mit Spinat und Käse gefüllt <V>, Helle Cremesoße	Spiralnudeln auf Tomaten-Gemüesoße		Milde Käsespätzle <V>	Tomatensuppe mit Nudleinlage
	Gemüsebeilage		Fingermöhren	Pfannngemüse aus Möhren, Brokkoli, Cherrytomaten und Steckrüben in Kräuterbutter	Erbsen und Karotten	
	Sättigungsbeilage	Spaghetti Nester, Stampfkartoffeln	Salzkartoffeln	Pommes frites, Gnocchi, Tomaten-Mozzarella-Soße	Salzkartoffeln	Kaiserbrötchen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
10.02.-14.02.2025 KW 7	Hauptkomponente	Herzhaftes Rindergulasch <R>	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	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, Sauce à la Hollandaise	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelmus	gekochtes Ei in Senfsoße	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V>, Käsesoße	Minestrone vegetarisch <V>
	Gemüsebeilage	Erbsen	Fingermöhren	Karottensalat, Gouda, geraspelt		
	Sättigungsbeilage	Kartoffelpüree, Kartoffelklöße	Langkornreis	Penne-Nudeln, Salzkartoffeln	Stampfkartoffeln, Gabelspaghetti	Pita-Brötchen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
17.02.-21.02.2025 KW 8	Hauptkomponente	Alaska-Seelachschnitte in Senf-Kräutersoße <F>	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G>	Schweinegulasch Hausfrauen Art <S, R>	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G>, Tomatensoße "Italia" <V>	Tomatensuppe mit Reis und Rind <R>, Bauereintopf mit Rindswurst <R>
	Hauptkomponente Veggie	Vegetarische Bolognese <V>	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V>, Käsesoße	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V>, Vanillesoße, Apfelmus	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Helle Cremesoße	Vegetarische Linsensuppe <V>
	Gemüsebeilage	Gouda, geraspelt	Erbsen und Karotten	Apfelrotkohl		
	Sättigungsbeilage	Langkornreis, Fusilli	Salzkartoffeln, Gnocchi	Eierspätzle	Kurze Makkaroni, Salzkartoffeln	Roggenbrötchen

17.02.-21.02.2025 KW 8	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
---------------------------	-----------------	--	--	--	--	--

24.02.-28.02.2025 KW 9	Hauptkomponente	Gockelchen paniertes Hähnchenbrust Formfleisch <G>, Geflügelsoße	Geflügelbratwurst <G>, Bratensoße	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße <R>	Alaska-Seelachs ummantelt mit einer Puffreis-Panade <F>	Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch <S>, Wirsingintopf mit Rindfleischklößchen <R>
	Hauptkomponente Veggie	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Polenta-Rauten <V>	Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Rührei <V>	Triple cheese "Drei-Käse-Suppe" mit Veggie-Hack aus Soja <V>
	Gemüsebeilage	Leipziger Allerlei	Fingermöhren Naturell in Helle Cremesoße	Apfelmus, Erbsen	Rahmspinat	
	Sättigungsbeilage	Kartoffelpüree, Gabelspaghetti, Tomaten- Mozzarella-Soße	Pommes Dauphine	Salzkartoffeln, Gabelspaghetti	Kräuterkartoffeln, Salzkartoffeln, Dillrahmsoße	Kürbiskernbrötchen
	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.