

580801_IGS Barleben_FreeFlow Monat August 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.07.-01.08.2025 KW 31	Hauptkomponente	Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße <G>	Panierter Alaska-Seelachs in Fischform<F>	Rinderfrikadelle <R>, Bratensoße		Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch <R>
	Hauptkomponente Veggie				Eierpfannkuchen <V>, Apfelmus	Bunter Spitzkohl-Gemüseeeintopf <V>
	Gemüsebeilage		Dillrahmsoße	Leipziger Allerlei aus Erbsen, Karotten und Spargel		
	Sättigungsbeilage	Nudeln	Basmatireis	Salzkartoffeln		Bäckerschrippe
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
04.08.-08.08.2025 KW 32	Hauptkomponente		Geflügel-Klopse in Soße nach "Königsberger Art" <G>	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße <G>	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße <F>	Tomatensuppe mit Reis und Rind <R>
	Hauptkomponente Veggie	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <V>				Steckrübeneintopf <V>
	Gemüsebeilage	Erbsen und Karottengemüse	Rote Bete		Brokkoli	
	Sättigungsbeilage	Salzkartoffeln, Dillrahmsoße	Petersilienkartoffeln	Naturreis	Langkornreis, Napolisoße	Vollkornbrötchen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
11.08.-15.08.2025 KW 33	Hauptkomponente	Gebackenes Schweineschnitzel, Bratensoße	Seelachsfilet im Backteig <F>	Leberkäse vom Rind und Schwein in deftiger Braten-Senfoße <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

11.08.-15.08.2025 KW 33	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
18.08.-22.08.2025 KW 34	Hauptkomponente	Hähnchenrahmgulasch <G>	Alaska Seelachshappen in Buttersoße <F>	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße <G>	Cevapcici vom Rind <R>	Kartoffelsuppe <V> mit Wiener Würstchen <S>, Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhackfleisch <G>
	Hauptkomponente Veggie	Süßkartoffel-Herzchen mit Mais und Zucchini <V>	Veggie-Frikassee "Frühlings Art", Geschnetzeltes in heller Gemüsesoße mit Erbsen, Möhren und Champignons <V>	Sächsische "Quarkkeulchen" aus Kartoffeln und Quark, Vanillesoße	Tagliatelle, Rahmspinat	Gemüseerbseneintopf <V>
	Gemüsebeilage	Blumenkohlröschen, Sauce à la Hollandaise		Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren in Rahmsoße	Erbsen, Bratensoße	
	Sättigungsbeilage	Kroketten, Kartoffelpüree	Langkornreis, Kräuterkartoffeln	Salzkartoffeln, Naturreis	Salzkartoffeln	Bäckerschrippe
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
25.08.-29.08.2025 KW 35	Hauptkomponente	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>, Emmentaler	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons <R>	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G>	Hähnchenbrustfilet "Natur", gebraten, Geflügelsoße	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch <R>, Wirsingeintopf mit Rindfleischklößchen <R>
	Hauptkomponente Veggie	Eierpfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt <V>, Helle Cremesoße	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelmus		Milde Käsespätzle <V>	Tomatensuppe mit Nudleinlage
	Gemüsebeilage		Bohnen	Pfannengemüse 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.				

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