

580801_IGS Barleben_FreeFlow Monat September 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
31.08.-04.09.2026 KW 36	Hauptkomponente	Herzhaftes Rindergulasch <R>	Geflügel-Klopse in Soße nach "Königsberger Art" <G>	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße mit Bohnen, Möhren und Blumenkohl <G>	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße <F>	Buchstabennudeltopf mit Geflügel <G>, Tomatensuppe mit Reis und Rind <R>
	Hauptkomponente Veggie	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <V>	Farfalle, Tomatensoße "Italia" <V>, Hartkäse gerieben	Knusper-Dino aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika und Mais <V> mit Kräuterquark	Tortelloni mit Käsefüllung <V>	Steckrübeneintopf <V>
	Gemüsebeilage	Erbsen und Karottengemüse	Rote Bete		Brokkoli	
	Sättigungsbeilage	Eierspätzle, Salzkartoffeln, Dillrahmsoße	Petersilienkartoffeln	Naturreis, Salzkartoffeln	Langkornreis, Napolisoße	Vollkornbrötchen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
07.09.-11.09.2026 KW 37	Hauptkomponente	Alaska-Seelachsschnitte in Senf-Kräutersoße <F>	Hühnerfrikassee " Frühlings Art" mit Möhren, Erbsen und Champignons <G>	Schweinegulasch Hausfrauen Art <S, R>	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G>, Tomatensoße "Italia" <V>	Graupensuppe mit Klößchen <R>, Bauereintopf aus bunten Möhren, Erbsen, Porree und Kartoffeln mit Rindswurstscheiben <R>
	Hauptkomponente Veggie	Vegetarische Bolognese <V>	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V>	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V>, Vanillesoße, Apfelmus	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Sauce à la Hollandaise	Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffeln, Porre und Möhren <V>
	Gemüsebeilage			Apfelrotkohl		
	Sättigungsbeilage	Langkornreis, Spiralnudeln	Basmatireis, Kartoffelpüree, Käsesoße	Salzkartoffeln, Kartoffelklöße	Stampfkartoffeln, Makkaroni	Bäckerschrippe
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
14.09.-18.09.2026 KW 38	Hauptkomponente	Gebackenes Schweineschnitzel, Bratensoße	Seelachsfilet im Backteig <F>	Hackbraten vom Rind und Schwein in einer herzhaften Bratensoße < 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>, geriebener Gouda	Mini-Karotten-Ecke <V>, Käsesoße	Erbsensuppe vegetarisch <V>
	Gemüsebeilage	Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	Rahmspinat	Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Brokkoli	
	Sättigungsbeilage	Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln	Basmatireis, Kartoffelpüree	Spirelli, Kartoffelklöße	Salzkartoffeln, Langkornreis	Roggenbrötchen

14.09.-18.09.2026 KW 38	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
21.09.-25.09.2026 KW 39	Hauptkomponente	Hähnchenrahmgulasch <G>	Alaska Seelachshappen in Buttersoße <F>	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße <G>	Rinderfrikadelle <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	Bandnudeln, Rahmspinat	Gemüseerbseneintopf <V>
	Gemüsebeilage	Blumenkohlröschen, Sauce à la Hollandaise		Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren in Rahmsoße	Erbsen	
	Sättigungsbeilage	Kroketten, Kartoffelpüree	Langkornreis, Kräuterkartoffeln	Salzkartoffeln, Naturreis	Salzkartoffeln, Geflügelbratensoße	Mehrkornbrötchen mit Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
28.09.-02.10.2026 KW 40	Hauptkomponente	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>, Gouda geraspelt	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	Tomaten-Mozzarella-Soße	Milde Käsespätzle <V>	Tomatencremesuppe mit Reis
	Gemüsebeilage		Brechbohnen	Pfannengemüse aus Möhren, Brokkoli, Cherrytomaten und Steckrüben in Kräuterbutter	Erbsen und Karotten	
	Sättigungsbeilage	Gabelspaghetti, Stampfkartoffeln	Salzkartoffeln	Pommes frites, Gnocchi	Salzkartoffeln	Mini Brötchen
	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.