











Speisekarte vom 04.09.2023 - 08.09.2023 C & C

36. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüse-Strudel (a/g) mit Kräuterquark (g) und Tomaten-Basilikum-Salat	Gebratenes Gemüse von zweierlei Karotten, Romanesco, Grünen Bohnen und Blumenkohl mit Rosmarin-Sahnesoße (a/a1/a2/a3/g), Kartoffeln und Kräutern	Nudel Mix von hellen und dunklen Penne (a/a7) mit Tomatensoße und geriebenem Käse (g)	Parboiled-Butter-Reis (g) (g) an buntem Gemüseragout aus Süßkartoffeln, Karotten, Spargel und Tomatenwürfeln, mit Kokosmilch und Curry verfeinert	Mit Käse überbebackene Spätzle (a1/a7/c'/g) mit Röstzwiebeln, (a/a1) und Kresse-Soße (a/a7/g)
	 Apfelkompott (3)	 Obst	 Erdbeer-Minz-Dessert (g)	 Zitronen Buttermilch Dessert (g)	 Pfirsich-Kirsch-Dessert (g)
	BE 5 407 Kcal / 1690KJ / 16 Fett / 47 KH / 12 Eiweiß	BE 11 592 Kcal / 2503KJ / 5 Fett / 117 KH / 15 Eiweiß	BE 10 742 Kcal / 3121KJ / 21 Fett / 103 KH / 30 Eiweiß	BE 10 557 Kcal / 2327KJ / 29 Fett / 62 KH / 10 Eiweiß	BE 8 1138 Kcal / 4728KJ / 77 Fett / 79 KH / 31 Eiweiß
Menü 2	Buntes Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten, Spargel (a/a1/a2/a3/a4/g) und Langkornreis dazu gehackte Kräuter	Soljanka mit Tomaten, Kartoffelwürfeln, Sellerie, Paprika und Jagdwurst (2/3/8/f/i), dazu Saure Sahne mit Kräutern (g) und ein Brötchen (a/a1/a7/e'/f'/g'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8'/k')	Gebackene Hähnchenkeule (a/a1/a2/a3/g/i) mit Gemüse von Erbsen, Mais und Karotten dazu Langkornreis	Gebackener Leberkäse (2,3,a,i,j) mit Krautsalat, Ofenbrezel (a/a1/a2/a3) und süßem Senf (i,k)	Bunte Bauernpfanne mit Kartoffelspalten, Möhren, grünen Bohnen, Kidneybohnen und Rindfleischstreifen dazu hausgemachter Kräuterquark (g)
	 Apfelkompott (3)	 Obst	 Erdbeer-Minz-Dessert (g)	 Zitronen Buttermilch Dessert (g)	 Pfirsich-Kirsch-Dessert (g)
	BE 7 948 Kcal / 3958KJ / 40 Fett / 64 KH / 79 Eiweiß	BE 9 391 Kcal / 1642KJ / 8 Fett / 58 KH / 16 Eiweiß	BE 12 629 Kcal / 2628KJ / 26 Fett / 61 KH / 35 Eiweiß	BE 17 763 Kcal / 3181KJ / 42 Fett / 65 KH / 29 Eiweiß	BE 8 204 Kcal / 862KJ / 2 Fett / 21 KH / 24 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, e mit Erdnüssen*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekanüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie*, j mit Senf*, k mit Sesam*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 11.09.2023 - 15.09.2023 C & C

37. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Milchreis (g) mit Zimt- Zucker und heißen Kirschen	Gemüsesuppe (a/a1/i) mit Kartoffelwürfeln (i) , Pastinaken und Karotten (a/a1/a7) , dazu Petersilie und Mehkornbrot (a/a1/a7)	Kartoffeln in Tomatenrahmsoße (a/a1/a2/a3/g), überbacken mit Hirtenkäse und Basilikum	Zweierlei Karotten und Zuckerschoten in Honig und Zitrone mariniert dazu Linsen Cous-Cous	Auberginen,Zucchini, Kirschtomaten Reispfanne mit Reis und Hirtenkäse dazu gehackte Kräuter
	Naturjoghurt mit Apfelwürfeln (g)	Obst	Vanille-Pfirsich-Pudding (g)	Joghurt mit Früchten (g)	Mais-Salat
	BE 12 748 Kcal / 3161KJ / 9 Fett / 141 KH / 23 Eiweiß	BE 8 174 Kcal / 731KJ / 1 Fett / 32 KH / 7 Eiweiß	BE 9 830 Kcal / 3483KJ / 38 Fett / 93 KH / 24 Eiweiß	BE 11 843 Kcal / 3529KJ / 35 Fett / 106 KH / 20 Eiweiß	BE 9 629 Kcal / 2635KJ / 26 Fett / 74 KH / 20 Eiweiß
Menü 2	Fischstäbchen (a/a1/g/i/j) mit Rahm-Mischgemüse(a/a1/a2/a3/g) und Kartoffelbrei(g)	Eblypfanne (Zartweizen) (a/a1/a2/a3) "Italienischer Art" mit Tomatenwürfeln, Karotten,Zucchini,Rindfleisch und Basilikum	Nudeln (a/a1/a2/a3), dazu Rinderhackfleisch-Sahnesoße (a,g) mit geriebenem Käse und Kräutern	Gebratene Schupfnudeln (a/a1/a2/a7) mit einem Ragout aus Hähnchenfleisch,Paprika und Mais dazu gehackte Kräuter	Fischfrikadelle (a/a1/a2/g/d/i) mit Butter-Erbsen (g), dazu Kartoffeln und Kräutersoße (a/a1/a2/a3/a4/a7/g)
	Naturjoghurt mit Apfelwürfeln (g)	Obst	Vanille-Pfirsich-Pudding (g)	Joghurt mit Früchten (g)	Mais-Salat
	BE 7 912 Kcal / 3875 KJ/82 KH/76 Fett/31 Eiweiß	BE 9 419 Kcal / 1755KJ / 15 Fett / 52 KH / 14 Eiweiß	BE 6 328 Kcal / 1378KJ / 3 Fett / 38 KH / 31 Eiweiß	BE 7 651 Kcal / 2725KJ / 28 Fett / 56 KH / 42 Eiweiß	BE 9 571 Kcal / 2381KJ / 26 Fett / 50 KH / 33 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a5 mit Dinkel*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, i mit Sellerie*, k mit Sesam*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten

(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)











*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 18.09.2023 - 22.09.2023 C & C



38. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornnudeln (a/a1/a2/a3), dazu Parmesan-Rahm-Soße (a/g) und Schnittlauch	Süßkartoffel-Gemüse-Curry (c/i/j) mit Knoblauch und Koriander dazu Wildreis-Langkornreis Mix	Vegetarische Tortellini, (a/a1/a7/f'/g) dazu Oliven-Tomaten-Soße mit Sahne verfeinert, (a/a7/g) dazu Kräuterbeilage	Pfannkuchen/Eierkuchen (a/a1/a2/a3) mit Heidelbeer - und Vanillesoße (g), dazu Zimt&Zucker	Vegetarische Reispfanne (Paella) aus gelben Reis , Zucchini, Erbsen, Karotten, Spinat und Brokkoli, dazu hauseigenes Kräuter-Pesto(g)
	Bananen-Erdbeer-Joghurt (g)	Obst 	Pfirsich-Maracuja-Pudding (g) 	Obst 	Eisbergsalat (3) mit Joghurt-Dressing (3/5/g/l) 
	BE 8 672 Kcal / 2846KJ / 5 Fett / 143 KH / 11 Eiweiß	BE 5 455 Kcal/1852 KJ/12 Fett/ KH 66/ 19 Eiweiß	BE 14 722 Kcal / 9425 KJ / 13 Fett /156 KH/ 20 Eiweiß	BE 7 434 Kcal / 1825KJ / 6 Fett / 59 KH /30 Eiweiß	BE 9 725 Kcal / 3055KJ / 18 Fett / 110 KH /27 Eiweiß
Menü 2	Hähnchenbrustfilet in Salbei-Sahne (g) dazu Brokkoli und Naturreis 	Asiatische süß-sauer Suppe(1/3/i/j) mit Hähnchenfleisch, buntem China Gemüse und Reiseinlage dazu gehackte Kräuter 	Rindfleischstreifen mariniert in Sesam und Honig mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Zuckerschoten und zweifarbigen Karotten dazu Bulgur 	Balkan-Gemüsepfanne mit karamelierten Zwiebeln, Hackfleisch von Schwein- und Rind in Tomatensoße mit Naturreis  	Putengeschnetzeltes mit Sahne verfeinert (a/a1/a2/a3/g), dazu Möhren-Gemüse und Reis 
	Bananen-Erdbeer-Joghurt (g)	Obst	Pfirsich-Maracuja-Pudding (g)	Obst	Eisbergsalat (3) mit Joghurt-Dressing (3/5/g/l)
	BE 6 733 Kcal / 3046KJ / 50 Fett / 39 KH /28 Eiweiß	BE 4 250 Kcal / 1044KJ / 5 Fett / 34 KH /13 Eiweiß	BE 7 462 Kcal / 1942KJ / 8 Fett / 74 KH /17 Eiweiß	BE 10 584 Kcal/1204 Kcal /8 Fett/115 KH/15 Eiweiß	BE 6 498 Kcal / 2094KJ / 9 Fett / 63 KH /37 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a5 mit Dinkel*, a6 mit Khorasan-Weizen (Kamut)*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, i mit Sellerie*, j mit Senf*, k mit Sesam*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus

nobis gGmbH Der Dienstleister, Triftstraße 38, 13127 Berlin

Speisekarte vom 25.09.2023 - 29.09.2023 C & C

39 KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Provenzalisches Kartoffel-Gemüse-Gratin (g/i/j) mit Möhren-Rohkost-Salat	Spätzle(a/a1/a2/a3/a4/c/i)mit Tomaten-Basilikum-Rahm-Soße(a/a1/a2,g) und gehackten Kräutern	Vegetarisches Chilli mit Soja,Mais, Kidneybohnen, Tomaten und Paprika, dazu ein Vollkornbrötchen (a/a1/a2/a3/a4/a7/f'/g'/k)	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen (a/a1/c/g/i) , dazu Nudelsalat in hausgemachtem Spinat-Öl und Tomaten, mit gerösteten Sonnenblumenkernen (2/a/a7/c/g) dazu Joghurt-Schnittlauch-Dip (g)	Nudeln dazu Schwarzwurzel-Kräuter-Creme-Soße (a/g)und gehackte Petersilie
	Pflaumenkompott (1/3)	Obst	Pfirsichjoghurt (3/g)	Obst	Heidelbeerjoghurt (3/g)
	634 Kcal / 2805 KJ / 16 Fett /68 KH/ 18 Eiweiß	720 Kcal/2815KJ/67 KH/28 Eiweiß	490 Kcal / 2059KJ / 8 Fett / 75 KH /23 Eiweiß	656 Kcal / 2752KJ / 24 Fett / 66 KH /40 Eiweiß	278 Kcal / 1173KJ / 1 Fett / 40 KH /24 Eiweiß
Menü 2	Hirtenrolle von Schwein und Rind mit Käsefüllung (1/3/c/g/i)dazu Pfannengemüse und Knoblauch Kartoffeln	Möhren- Gemüse - Eintopf mit Sellerie,Geflügelwiener,gehackten Kräutern und Brötchen (a/a1/a2/a3/a4)	Pasta(a/a1/a2/a3/a4)dazu Lachs-Sahnesoße mit Kirschtomaten und Zuckerschoten(a/a1/a2/a3/a4,i,g)	Boulette von Schwein und Rind(a/c) mit Mischgemüse,Kartoffeln und Bratensoße(a/a1/a2/a3/a4/a5/i/j)	5 Hackbällchen von Schwein und Rind (a/a1/a2/a3,c,f,i,k) mit kaltem Tomaten Chutney und Gemüsereis (i)
	Pflaumenkompott (1/3)	Obst	Pfirsichjoghurt (3/g)	Obst	Heidelbeerjoghurt (3/g)
	715 Kcal/3164 Kcal/110 KH/18 Fett/24 Eiweiß	561 Kcal/ 2156 Kcal/18 Fett/86 KH/15 Eiweiß	690 Kcal / 2898KJ / 20 Fett / 96 KH /26 Eiweiß	972 Kcal/3998KJ/26 Fett/125 KH/49 Eiweiß	912 Kcal/3451KJ/32 Fett/81 KH/20 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekannüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie*, k mit Sesam*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnisse daraus