

Speisekarte vom 01.04.2024 - 05.04.2024 GV



KW.14

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ostermontag	Kartoffel-Auflauf mit Romanesco, Blumenkohl und mehrfarbigen Karotten(a/a1/a2/a3/g) dazu gehackten Kräuter	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote(3) mit Tomatensoße hausgemachtem Kartoffelpüree(a/a1/a2/a3) dazu gehackte Kräuter	Gemüsepfanne mit mehrfarbigen Karotten, Spargel und Roamesco dazu Kartoffeln, Rahmsoße (a/a1/a2/g) und Rucola Pesto	Bunte Weizen-Nudeln(a/a1/a2/a3) mit heller Brokkoli-Soße(a/a1/g), geriebenem Gouda und gehackten Kräutern
		Gurkensalat	Obst	Rhabarber-Kompott mit Vanillesoße	Rote Beete Rohkost (3)
		BE 7 535 Kcal / 2240KJ / 20 Fett / 58 KH / 25 Eiweiß	BE 8 543 Kcal / 2280KJ / 10 Fett / 95 KH / 15 Eiweiß	BE 7 711 Kcal / 2979KJ / 25 Fett / 91 KH / 23 Eiweiß	BE 8 658 Kcal / 2748KJ / 27 Fett / 81 KH / 19 Eiweiß
Menü 2	Ostermontag	Puten-Gyros mit Krautsalat(2/3), Tzatziki(g) und Langkornreis dazu gehackte Kräuter	Gästewunsch: Kohlroulade mit Schweine- und Rinderhackfleisch dazu hausgemachtes Kartoffelpüree(g) , Bratensoße(a/a1/a2/a3/i/j) und gehackte Kräuter	Berliner Kartoffelsuppe mit Suppengrün von Karotte, Sellerie und Lauch mit Geflügelwieners und Brötchen dazu gehackte Kräutern	Seelachsfilet mit Blumenkohl(a/a1/a2/a3/g), Kartoffeln, Currysoße (a/a1/a2/a3/g/i) und gehackten Kräutern
		Gurkensalat	Obst	Rhabarber-Kompott mit Vanillesoße	Rote Beete Rohkost (3)
	BE 9 606 Kcal / 2542KJ / 21 Fett / 71 KH / 30 Eiweiß	BE 8 856 Kcal / 2386 KJ / 18 Fett / 89 KH / 13 Eiweiß	BE 8 536 Kcal / 2246KJ / 16 Fett / 68 KH / 28 Eiweiß	BE 6 652 Kcal / 2712KJ / 40 Fett / 44 KH / 25 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, 9 mit Phosphat, 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*, 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 08.04.2024 - 12.04.2024 GV

KW 15

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark(g),Gurkensalat(3)und Leinöl dazu gehackte Kräuter	Möhren-Kartoffeleintopf mit mehrfarbigen Karotten und Sellerie dazu gehackte Kräuter	Gedünstete Blumenkohlrößchen mit Kartoffeln,Rahmsauce (a/a1/a2/a3/g) und Schnittlauch	Bunte Nudeln (a/a1/a7/c'/f') dazu vegetarische Linsen Bolognese (a/a1/a2/a3/g), geriebener Gouda und gehackte Kräuter	Buntes Karottengemüse mit Frischkäsesoße(a/a1/a2/a3/g)dazu Kartoffel-Brokkoli-Püree (g) und gehackte Kräuter
	Obst	Joghurt mit Apfelwürfeln und gerösteten Haferflocken (g)	Obst	Rotkraut-Rohkost(3)	Eisbergsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Joghurt Dressing
	BE 5	BE 5	BE 7	BE 8	BE 7
	387 Kcal / 1624KJ / 11 Fett / 47 KH / 23 Eiweiß	312 Kcal/ 1346 KJ/6 Fett/ 46 KH /6 Eiweiß	535 Kcal / 2240KJ / 21 Fett / 68 KH /15 Eiweiß	510 Kcal / 2139KJ / 11 Fett / 76 KH /19 Eiweiß	643 Kcal / 2691KJ / 28 Fett / 66 KH /28 Eiweiß
Menü 2	Chilli con Carne mit Rinderhackfleisch,Kidneybohnen,Mais , bunten Paprikastreifen und Brot	Gästewunsch: Blutwurst(1/2/a/a1/a2/a3) mit Sauerkraut(3),Kartoffeln und gehackten Kräutern	Rinder-Rahm-Geschnetzeltes mit Spargel und Karotten dazu Langkornreis und gehackte Kräuter	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Paprika-Gemüse,Bulgur und Joghurt-Kräuter-Dip	Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Gouda(g)dazu Rahm-Blattspinat und Langkornreis
	Obst	Joghurt mit Apfelwürfeln und gerösteten Haferflocken (g)	Obst	Rotkraut-Rohkost(3)	Eisbergsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Joghurt Dressing
	BE 6	BE 7	BE 14	BE 8	BE 8
	586Kcal /1944KJ/16 Fett/56 KH/13 Eiweiß	638 Kcal / 2662KJ / 34 Fett / 67 KH /15 Eiweiß	900 Kcal/3800 KJ/17 fett/164 KH/20 Eiweiß	642 Kcal/2712KJ/32 Fett/68 KH/18 Eiweiß	602 Kcal/2415KJ/29 Fett/32/72 KH/19 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, 9 mit Phosphat, 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 Pekannüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie*, j mit Senf*, k mit Sesam*
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)











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

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 15.04.2024 - 19.04.2024 GV



KW 16

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarische Reispfanne Paella Art mit Erbsen, Paprikastreifen und Tofu dazu Kräuter-Dip(g) 	Ebly-Zartweizen-Gemüsepfanne mit Spargel, Karotten, und Blattspinat(a/a1/a2/a3) dazu Bärlauch Pesto(g) 	Gemüse -Eintopf mit Blumenkohl, Pastinaken, zweifarbigen Karotten und Steckrübe dazu ein Brötchen und gehackte Petersilie 	Vegetarische-Soja-Kochklopse (3/a/f) in Kapernsauce (a/a1/a2/a3/g) mit Kartoffeln und gehackten Kräutern 	Penne(a/a1/a2/a3) mit Bulgur-Kräuter-Bolognese(a/a1) dazu geriebener Käse und hausgemachtes Basilikum Pesto 
	Obst BE 8 669 Kcal / 2757KJ / 22 Fett / 80 KH / 16 Eiweiß	Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanille(3) BE 7 70258 Kcal / 2908KJ / 25 Fett / 81 KH / 20 Eiweiß	Obst BE 8 543 Kcal / 2280KJ / 10 Fett / 95 KH / 15 Eiweiß	Möhren-Apfel-Rohkost BE 8 711 Kcal / 2979KJ / 25 Fett / 91 KH / 23 Eiweiß	Hausgemachte Quarkspeise mit gerösteten Haferflocken und Birnenwürfeln (g) BE 7 658 Kcal / 2748KJ / 27 Fett / 81 KH / 19 Eiweiß
Menü 2	Tomatensuppe nach Minestrone Art mit Kartoffelwürfeln aus BIO Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Fenchel dazu Saurer Sahne, gehackte Kräuter und Brötchen 	Putengeschnetzeltes (a/a1/a2/a3/g) mit Mischgemüse und Langkornreis dazu gehackte Kräuter 	Kartoffel Gnocchi(a/a1/a2/a3) mit Käse-Spinat-Rinderhackfleisch-Sauce(a/a1/a2/a3/g) und gehackten Kräutern 	Rinder-Rahm-Gulasch (a/a1/f/g) mit Gabelspaghetti(a/a1/a2/a3) und gehackten Kräutern (a1/a7/c/g) 	Spätzlepfanne(a1/a2/a3) mit Kochschinkenstreifen, mehrfarbigen Karotten, Blumenkohl und Romanesco mit heller Rahmsoße(a/a1/a2/g) und gehackten Kräutern 
	Obst BE 7 653 Kcal / 2736KJ / 24 Fett / 79 KH / 15 Eiweiß	Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanille(3) BE 5 620 Kcal / 2584KJ / 29 Fett / 56 KH / 30 Eiweiß	Obst BE 8 702Kcal / 2979KJ / 31 Fett / 81 KH / 32 Eiweiß	Möhren-Apfel-Rohkost BE 6 536 Kcal / 2246KJ / 16 Fett / 68 KH / 28 Eiweiß	Hausgemachte Quarkspeise mit gerösteten Haferflocken und Birnenwürfeln (g) BE 3 652 Kcal / 2712KJ / 40 Fett / 44 KH / 25 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, 9 mit Phosphat, 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*, 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 gmbh Der Dienstleister, Triftstraße 38, 13127 Berlin

Speisekarte vom 22.04.2024 - 26.04.2024 GV

17. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch gefüllte Zucchini(2/g/i/k)mit Ratatouille Gemüse und Kartoffeln dazu gehackte Kräuter 	Vegetarisches Moussaka mit Kartoffeln,Zucchini,Aubergine, Paprika und Tomate mit Gouda überbacken dazu Kräuter Pesto(g) 	Kokos-Gemüse mit Süßkartoffeln,Grünen Bohnen,Blumenkohl und lauch(a/a1/a2/a3)dazu Langkornreis und gehackte Kräuter 	Gemüse-Käse Spätzle (a1/a7/c'/g) dazu gehackte Kräuter (a/a1) und Kresse-Soße (a/a7/g) 	Milchreis (g) mit heißen Kirschen dazu Zimt und Zucker 
	Obst BE 11 592 Kcal / 2503KJ / 5 Fett / 117 KH /15 Eiweiß	Hausgemachter Rhabarber Vanille Quark mit Chia Samen BE 10 742 Kcal / 3121KJ / 21 Fett / 103 KH /30 Eiweiß	Obst BE 6 557 Kcal / 2327KJ / 29 Fett / 62 KH /10 Eiweiß	Eisbergsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuter dressing(g) BE 8 1138 Kcal / 4728KJ / 77 Fett / 79 KH /31 Eiweiß	Naturjoghurt mit Apfelwürfeln (g) BE 12 748 Kcal / 3161KJ / 9 Fett / 141 KH /23 Eiweiß
Menü 2	Farfalle mit Bärlauch-Rahmsoße(a/a1/a2/a3/g),geriebenem Käse und gehackten Kräutern 	Gebackene Hähnchenkeule(a/a1/a2/a3/g/i) mit Gemüse von Erbsen,Mais und Karotten dazu Langkornreis 	Rindfleischsuppe mit Kartoffelwürfeln,Karottenwürfeln, Selleriewürfeln und Kümmel dazu ein Brötchen und gehackte Kräuter 	Bunte Bauernpfanne mit Geflügelfleischstreifen, Kartoffelspalten,Topinambur,Roten Zwiebeln,Karotten und Sellerie dazu hausgemachter Kräuterquark (g) 	Fischstäbchen (a/a1/g/i/j) mit Rahm-Mischgemüse(a/a1/a2/a3/g), Kartoffelbrei(g)und gehackten Kräutern 
	Obst BE 6 391 Kcal / 1642KJ / 8 Fett / 58 KH /16 Eiweiß	Hausgemachter Rhabarber Vanille Quark mit Chia Samen BE 6 629 Kcal / 2628KJ / 26 Fett / 61 KH /35 Eiweiß	Obst BE 6 763 Kcal / 3181KJ / 42 Fett / 65 KH /29 Eiweiß	Eisbergsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuter dressing(g) BE 6 685 Kcal /2908 KJ/65 KH/42 Fett/31 Eiweiß	Naturjoghurt mit Apfelwürfeln (g) BE 7 912 Kcal /3875 KJ/82 KH/76 Fett/31 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 29.04.2024 - 03.05.2024 GV

18. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bunter Eintopf aus Karotten, Roter Beete, Steckrüben und Kartoffelwürfeln dazu Brot(a1/a2/a3/a4/a5/k) und Kräuter	Kartoffelauflauf in Tomatensoße mit Broccoli und mehrfarbigen Karotten(a/a1/a2/a3/g)überbacken mit Hirtenkäse dazu hausgemachtes Basilikum-Öl	Gemüse von Topinambur, Pastinake, Sellerie und Möhre dazu Tomaten-Bärlauch-Rahm-Soße, Bulgur und gehackte Kräuter	Gebackener Gemüse-Bagel mit Karottensalat, Kartoffeln und Kräuterquark dazu gehackte Kräuter	Penne(a/a1/a2/a3), mit heller Spinat-Rahmsoße(a/a1/a2/a3/g), geriebenem Mozzarella und Tomaten-Pesto(g)
	Obst	Hausgemachter Joghurt mit Apfel- und Birnenwürfeln(g)	Obst	Speisequark(g) mit gerösteten Haferflocken(a4) und Rosinen	Buttermilchdessert mit Zitrone
	BE 5 174 Kcal / 731KJ / 1 Fett / 32 KH / 7 Eiweiß	BE 8 830 Kcal / 3483KJ / 38 Fett / 93 KH / 24 Eiweiß	BE 10 843 Kcal / 3529KJ / 35 Fett / 106 KH / 20 Eiweiß	BE 8 629 Kcal / 2635KJ / 26 Fett / 74 KH / 20 Eiweiß	BE 13 672 Kcal / 2846KJ / 5 Fett / 143 KH / 11 Eiweiß
Menü 2	Gebräunte Schupfnudeln(a/a1/a2/A3/4) mit süßen Birnenwürfeln auf Wunsch Zimt und Zucker	Bunte Nudeln (a/a1/a2/a3), dazu Bolognese-Sauce mit Rinderhackfleisch, Karotten und Sellerie (a,a1/a2) dazu geriebener Käse und Kräuter	Gästewunsch: Eieromelette mit Rahm-Champignons/a/a1/a2/a3/g), Kartoffeln und gehackte Kräuter	Gedünstetes Rotbarschfilet mit Ratatouille Gemüse, Ebly-Zartweizen(a/a1/a2/a3) und gehackten Kräuter	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse von Möhren, Erbsen und Mais dazu Kartoffeln ,Rahm-Soße(a/a1/a2/a3/g) und gehackte Kräuter
	Obst	Hausgemachter Joghurt mit Apfel- und Birnenwürfeln(g)	Obst	Speisequark(g) mit gerösteten Haferflocken(a4) und Rosinen	Buttermilchdessert mit Zitrone
	BE 7 419 Kcal / 1755KJ / 15 Fett / 52 KH / 14 Eiweiß	BE 4 328 Kcal / 1378KJ / 3 Fett / 38 KH / 31 Eiweiß	BE 6 651 Kcal / 2725KJ / 28 Fett / 56 KH / 42 Eiweiß	BE 9 571 Kcal / 2381KJ / 26 Fett / 50 KH / 33 Eiweiß	BE 5 733 Kcal / 3046KJ / 50 Fett / 39 KH / 28 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