

Speiseplan für die Woche vom 25. - 31. August 2025



Montag:

- I **Schichtkohl** – Schweinehackfleisch, Weißkohl, Kartoffeln <A>
- II **Altmärker Kartoffelsuppe**, Wiener Würstchen <1,6,A,I>
- Vital **Geflügelklößchen „Königsberger Art“**, Kapernsoße, Kartoffeln, Rohkost
ca.1475 kj, 351 kcal,34gEW,31gKH,8gFett
- XXL **Kasselerkotelett (natur)** mit Prinzeßbohnen und Röstzwiebel – Kartoffel – Püree <2,
- Salat **„Chefsalat“** – Kochschinken, Salatkäse, Salat der Saison, Dressing

Dienstag:

- I **Leberkäse mit Röstzwiebeln**, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree <2,3,5>
- II **Senfeier** - 2 gekochte Eier, Senfsoße, Kartoffeln, Rote Bete – Apfelsalat <A,G>
- Vital **Grüne Bohneneintopf**, Rindfleischklößchen <I>, Dessert
ca.1537kj,366kcal,31gEW,40gKH,9gFett
- XXL **Paniertes Schnitzel**, Spiegelei, Gemüse zum Überfüllen, Kartoffeln <A,G>
- Salat **„Gemüsegärtnerin“** – Sommersalate, Hähnchen, hausgemachtes Himbeerdressing

Mittwoch:

- I **Thüringer Krautwickel** (Kohlroulade), Soße, Kartoffeln <A,C>
- II **Gemüsebulette**, Bratensoße, Kartoffeln, Bohnensalat <2,3,A,C,G>
- Vital **Hähnchen süß – sauer**, Filetstreifen in fruchtig – süßer Soße mit Gemüse, Reis
1663 kj, 396 kcal,33gEW,38gKH,11gFett
- XXL **Gefüllte Paprikaschote**, Paprikasoße und Kartoffeln <2,3,5,A>
- Kalt **Hausgemachter Kartoffelsalat**, Putenschnitzel, Rohkost <1,3>

Donnerstag:

- I **Hühner – Nudel – Topf**, Gemüse, Hörnchennudeln <A,C,I>
- II **Katerfrühstück**: Brathering, Bratkartoffeln
- Vital **Rinderhacksteak**, Blumenkohl zum Überfüllen, Kartoffeln <2,3,5,A,G>
ca.1688kj, 402kcal,28gEW,41gKH,14gFett
- XXL **Brathähnchenkeule**, Soße, Rotkohl, Kartoffeln <A>
- Salat **Asiatischer bunter Salat** – Gemüse, Mie Nudeln, Hähnchen, Dressing

Freitag:

- I **Geschnetzeltes vom Schwein** mit Paprika und Kartoffeln <2,3,A>
- II **Kartoffelpuffer** mit warmen Apfelkompott <C>
- III **Hausgemachter Kartoffelsalat**, Bockwurst <2,3,5,C>
- Vital **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet**, Erbsen, Kartoffeln <A,G>
ca.2159kj, 514kcal,4gEW,54gKH,3gFett
- XXL **Fischfilet Budapester Art** – paniertes Seelachsfilet, Letscho, Bratkartoffeln <A,C,D>
- Salat **„Mein Wochenendsalat“** - Chicken Crossis, Salat der Saison, Früchte, Dressing < A,

Sonnabend:

- I **Weißer Bohneneintopf**, Knacker <2,3,5,I>
- Vital **Rindergulasch**, Broccoliröschen und Spätzle
1475 kj, 351 kcal,34gEW,31gKH,8gFett

Sonntag:

- I **Kochklops „Königsberger Art“**, Kapernsoße, Grüne Bohnen, Kartoffeln <1,3,A>
- Vital **Schmorgurken Prignitzer Art**, Kartoffeln <A>
ca.1612 kj, 362 kcal,6gEW,38gKH,20gFett



Unsere Bürozeiten: montags bis freitags von 06.45 – 07.45 Uhr und 13.00 – 15.30 Uhr.
03876-795420/ -795421; Fax: -795425; prignitzmenue.perleberg@t-online.de; whatsapp:01784-507821.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen: www.prignitzmenue.de