

Speisekarte

für die Woche vom

22.10.25 bis 24.10.25

Tag	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Salat	Kalt
Mo	Kasslerpfanne mit Reis oder Salzkartoffeln (7a)	Schweinekotelett mit Kohlrabi zum Überfüllen dazu Salzkartoffeln (7a,9)	Asiapfanne mit Hähnchenstreifen und Chinagemüse Nachtisch (7)	2 gekochte Eier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Salatbeilage (7a,9,16)	nach Art des Hauses gem. Salat mit grüne Bohnen, Kasslerstreifen, Haus -Dressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Schnitzel und Salatbeilage (7a,9,16)
Di	Spaghetti "Napoli" Nachtisch (7a,9)	Schweinenackensteak "Holzfäller Art" mit Grillgemüse dazu Bratkartoffeln, Nachtisch (7)	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage Nachtisch (15)	Tomaten-Gnocchi Pfanne mit Blattspinat und Käse verfeinert Nachtisch (7a,13)	Florida gem. Salat mit Ananas, Putenstreifen, American-Dressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Currywurst und Salatbeilage (7a,9,16)
Mi	Lose Wurst mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln (7a)	Schmetterlingssteak mit Butterbohnen dazu Salzkartoffeln (7a)	Chili con Carne dazu Reis (7a)	Grießbrei mit heißen Erdbeeren (7,13)	Chefsalat gem. Salat mit Ei, Käse, Kochschinken Haus - Dressing (7a,9,16)	Nudelsalat mit Putenschnitzel und Salatbeilage (7a,9,16)
Do	Gehacktesbällchen mit Schmorkohl dazu Salzkartoffeln (7a,9)	Rinderroulade mit Kaisergemüse, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln (7a,16)	Hausgemachte Soljanka mit Brötchen (7, 15)	Kartoffel - Gemüse - Auflauf Nachtisch (7,9,13)	Balkan gem. Salat mit Mais, Feta, Hackfleisch Joghurtdressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Bulette und Salatbeilage (7a,9,10,16)
Fr	2 Fischfrikadellen mit Kräutersoße dazu Salzkartoffeln, Salatbeilage (7a,10)	Champignons - Filetpfanne mit Bandnudeln oder Salzkartoffeln (7a,9,13)	pan. Jagdwurstscheibe auf Sommergemüse dazu Salzkartoffeln (7a,9)	gefüllte Zucchini mit Mozzarella dazu Pfannengemüse und Reis (7a,13)	Indisch gem. Salat mit Hähnchen Reis-Curry, Paprika Erdnuss - Dressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Jägerschnitzel und Salatbeilage (7a,9,16)

Änderungen der Speisefolgen vorbehalten!

Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Süßungsmittel
Allergene: enthält 7 Glutenhaltiges Getreide, 7a Weizen, 7b Dinkel, 7c Gerste, 7d Roggen, 7e Hafer, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 11 Erdnüsse, 12 Sojabohnen, 13 Milch (einschließlich Laktose)
14 Schalenfrüchte, 14a Haselnuss, 14b Walnuss, 14c Mandeln, 14d Kaschunüsse, 14e Pecanüsse, 14f Pistazien, 15 Sellerie, 16 Senf, 17 Sesamsamen, 18 Schwefeldioxid und Sulfite, 19 Weichtiere

Das Team der Prignitzer Speisenwirtschaft wünscht Ihnen einen guten Appetit !