

## Speisenkarte Cafeteria Universitäts-Klinikum Brandenburg

vom

**25.09.2023**

bis

**29.09.2023**

Mittagessen	Montag 25.09.2023	Dienstag 26.09.2023	Mittwoch 27.09.2023	Donnerstag 28.09.2023	Freitag 29.09.2023
<p><b>Menü A</b> <b>deftig&amp;kräftig</b></p> <p><i>Rostbratwurst (8) (Geflügel/Schwein) mit Bratensoße (20W) an Sauerkraut (20W) und Salzkartoffeln</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 625kcal / 7g E / 45g F / 45g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>5,20 €</b></p>	<p><i>Kasselersteak vom Nacken (2,3,5,8) mit feurigem Letscho (20w,31) und Reis</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 454 kcal / 25g E / 7g F / 71g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>5,00 €</b></p>	<p><i>Matjes "Hausfrauen Art" (2,3,9,21,23,29) mit Salzkartoffeln und Gurkensalat klar (31)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 566kcal / 26g E / 32g F / 42g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>5,75 €</b></p>	<p><i>Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben 2,3,8,20(W),28</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 403kcal / 21,2gE /14,8gF / 37,7gKH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,80 €</b></p>	<p><i>Pikantes Wurstgulasch (2,3,28,20W) auf Gabelspaghetti (20W,23) und Weißkrautsalat 9</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 544kcal / 18g E / 27g F / 53g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>4,75 €</b></p>	
<p><b>Menü B</b> <b>leicht/lecker</b></p> <p><i>Grießbrei mit geschmorten Pflaumen</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 543 kcal / 18g E / 7g F / 102g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,80 €</b></p>	<p><i>Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch (28)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 220kcal / 18g E / 3,5g F / 27g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,80 €</b></p>	<p><i>2 Kochklopse (23) (S; R) in Kapernsoße (20W) mit Salzkartoffeln und Rote Bete Salat</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 363kcal / 14g E / 14g F / 43g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>4,00 €</b></p>	<p><i>Putengeschnetzeltes in leichter Rahmsoße (20w) mit Risi-Bisi</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 462kcal / 31g E / 10g F / 63g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>6,00 €</b></p>	<p><i>Gedünsteter Seelachs an Zitronen-Dillsoße (20w) mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 407kcal / 38g E / 10g F / 41g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>6,20 €</b></p>	
<p><b>Menü C</b> <b>Vegetarisch</b></p> <p><i>Buntes Gemüseragout (3,26,20W) mit Kräuterreis</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 243kcal / 7g E / 2g F / 48g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,80 €</b></p>	<p><i>Kräuterquark (26) mit Salzkartoffeln und Tomatensalat</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 288kcal / 24g E / 1,6g F / 40,3g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,80 €</b></p>	<p><i>4 vegetarische Maultaschen (2,3,20w,23,25,26,28) auf buntem Gemüse (26,28)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 439 kcal / 16g E / 12g F / 65g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,80 €</b></p>	<p><i>Gefüllte Zucchini (1,20W,R,G,H,23,26) mit Kräutersoße (20W) und Kartoffelbrei (26)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 326kcal / 8g E / 7,6g F / 54g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>5,40 €</b></p>	<p><i>Vegetarischer Kartoffeltopf mit buntem Gemüse (20w, 28) Mehrkornbrötchen 3,5KE (20W,H,R,G,30)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 435kcal / 14g E / 6g F / 76g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,80 €</b></p>	
<p><b>Menü D</b> <b>Vegan</b></p> <p><i>Gegrillte Zucchini mit Tomatenreis und Paprikasalsa (2,9,29,31)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 381 kcal / 11g E / 5g F / 71g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>5,00 €</b></p>	<p><i>Kürbis Kartoffelpfanne mit geschmorten Rispen Tomaten (26)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 202 kcal / 8g E / 3g F / 34g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>4,20 €</b></p>	<p><i>Frisch gedämpfter Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln und Kräutersoße 20(W),25</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 324 kcal / 10g E / 9g F / 48g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>4,75 €</b></p>	<p><i>Asiatische Gemüsepfanne in Kokossoße 2,20(W),25 mit Duftreis</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 447 kcal / 10g E / 13g F / 70g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>3,95 €</b></p>	<p><i>Gebratene Champignons mit Knoblauchdip 25 und Baguettebrot 20(W)</i></p> <p><b>Nährwerte</b> 365 kcal / 21g E / 9g F / 46g KH</p> <p><b>Preis</b> <b>5,80 €</b></p>	

Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit **glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren** können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.