

## Speiseplan 5

### Mittag (Patienten, Standorte Altentreptow)

Woche vom 29.12.2025 bis 04.01.2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Leichte Vollkost	Tagessuppe	Dessert
<div>Mo</div> <div>29.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben</div> <div>Zusatzstoffe/Allergene</div>	Schweineschnitzel paniert (GW) Schwarzwurzeln zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Mecklenburger Käsekartoffeln (M, LA) Wachsbohnsensalat	<div></div> Bunt Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pfirsichkompott
<div>Di</div> <div>30.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben</div> <div>Zusatzstoffe/Allergene</div>	<div></div> Grützwurst (Schwein) (GW, GG) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)	<div></div> Ofengemüse mit Pasta (GW, M, LA)	Fischragout mit Kräutern (GW, F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenquarkspeise
<div>Mi</div> <div>31.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben</div> <div>Zusatzstoffe/Allergene</div>	2 Wiener Kartoffelsalat (GW, SE,Ei) Krautsalat	Wildlachs (F) Kürbisgemüse (GW,M,LA) Kartoffelpüree (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt	
<div>Do</div> <div>01.01.</div> <div>kcal/Nährwertangaben</div> <div>Zusatzstoffe/Allergene</div>	<div></div> Cordon bleu (GW,M,LA) <div></div> Rahmchampignon (GW,M,LA) Kartoffeltaschen (M,LA)	Kräuterkalbsbraten Soße (GW,M,LA) Buttermöhren (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Festliches Dessert	
<div>Fr</div> <div>02.01.</div> <div>kcal/Nährwertangaben</div> <div>Zusatzstoffe/Allergene</div>	Weißer Bohnen Eintopf (Schwein) (SD, SL)	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	<div></div> gebratener Seelachs (F) Gurkengemüse mit Dill (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
<div>Sa</div> <div>03.01.</div> <div>kcal/Nährwertangaben</div> <div>Zusatzstoffe/Allergene</div>	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M, LA)	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Rindfleisch (SL, SD) 1 Scheibe Brot (GW)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt	
<div>So</div> <div>04.01.</div> <div>kcal/Nährwertangaben</div> <div>Zusatzstoffe/Allergene</div>	gefüllte Paprikaschote mit Schweinehackfleisch (GW, Ei) Soße (GW, M, LA, Ei) Salzkartoffeln (SD)	Rinderschmorbraten Soße (GW, M, LA, SE) Gemüsemischung (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pudding mit Vanillegeschmack	

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß; (23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide\*; (LA) Lactose; (M) Milch; (Ei) Eier, (F) Fisch; (SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere; (LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide

\*GW – Weizen, GR – Roggen, GG – Gerste, GH – Hafer, GD – Dinkel, GK – Kamut



Vegetarisch



herzgesunde Menülinie