

Speiseplan 1

Mittag (Patienten, Standorte Altentreptow/Malchin)

gültig ab: 09.06.2025

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Tagessuppe	Dessert
Pfingst- montag	1/4 Hähnchen, Soße (GW,M,LA) Buttererbisen (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 	Ragout vom Schwein (GW,M,LA,SL,SO,F) Brokkoli (M,LA) Reis		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenmousse
kcal/Nährwertangaben	966 kcal	590 kcal		89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2	2,12		13	
Di	Asiatischer Gemüseintopf mit Kokosmilch, Nudeln und Bohnen (GW,Ei) 	Vollkornreis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M,LA) 	Königsberger Klops (Schwein) (GW,EI) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	465 kcal	572 kcal	764 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	13		2, 13	13	
Mi	Hähnchenschnitzel paniert (GW,EI) grüne Bohnen zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	gekochtes Ei Senfsoße (GW,SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	564 kcal	459 kcal	712 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13	4, 13	1, 2, 16	13	
Do	paniertes Seelachsfilet (GW,EI,SE,F) Kartoffelbrei (M,LA) Gurkensalat mit saurer Sahne	rotes Linsencurry Reis 	Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	481 kcal	353 kcal	488 kcal	89 kcal	120 kcal
Zusatzstoffe/Allergene			12, 13	13	M,LA
Fr	Hähnchen-Gemüsetopf (M,LA) mit Couscous (GW)	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	Spinatauflauf mit Nudeln (GW,M,LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben	482 kcal	718 kcal	452 kcal	89 kcal	91 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	2	2,3,6,12,13	12	13	2
Sa	Frikadelle vom Schwein (GW,Ei) Kartoffelpüree (M,LA) Möhren-Kohlrabigemüse gedünstet (M,LA)	Seelachs (F) Gurkengemüse (M,LA,SE,SD) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	400 kcal	692 kcal		89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	2,12	13		13	
So	Schweinekotelett paniert (GW,Ei) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW,M,LA,SE) Blumenkohl (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Pudding mit Schokogeschmack
kcal/Nährwertangaben	592 kcal	543 kcal		89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	13	13		13	

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



Angepasste Vollkost