

Speiseplan 4

Mittag (Patienten, Standorte Malchin)

Woche vom 22.12.2025 bis 28.12.2025

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)



	Gericht 1	Gericht 2	Leichte Vollkost	Tagessuppe	Dessert
<div>Mo</div> <div>22.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene</div>	deftige Kartoffelsuppe (SD, SL) mit Bockwurst (Schwein) (M, LA, SE, SO)	<div></div> Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salatmix (M, L, Ei, SL, SE) <div></div>	Hähnchenbrustfilet buntes Möhrengemüse zum Überfüllen (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding siehe Becher
<div>Di</div> <div>23.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene</div>	Jägerschnitzel (Schwein) (GW, SE, SL) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkraut-Salat	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW, M, LA) Reis Bohnensalat	<div></div> Spinat (GW, M, LA) Rührei (M, LA, Ei) Salzkartoffeln (SD) <div></div>	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
<div> Mi</div> <div>24.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene</div>	2 Wiener Kartoffelsalat (GW, SE,Ei) Krautsalat <div></div>	Fischfilet leichte Meerrettich-Apfelsoße (GW,M,LA,SD) Romanesco Salzkartoffeln <div></div>	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt siehe Becher	
<div> Do</div> <div>25.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene</div>	<div></div> 1 Stück von der Ente Soße (GW) Rotkohl Kartoffelklöße	1/4 gegrilltes Hähnchen Soße (GW,M,LA) Spargel (M,LA) Salzkartoffeln (SD) <div></div>	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Festliches Dessert <div></div> siehe Becher	
<div> Fr</div> <div>26.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene</div>	Weihnachtlicher Krustenbraten mit Honig vom Schwein (GW,SO) <div></div> Soße (GW,M,LA,SE,SO) fruchtiges sauerkraut (SD) Semmelknödel (GW,M,LA,Ei)	Weihnachtliches Wildragout (GW,M,LA) Kaisergemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD) <div></div>	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Festliches Dessert <div></div> siehe Becher	
<div>Sa</div> <div>27.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene</div>	Kartoffel-Hackfleischsuppe (Schweinefleisch) mit Pilzen (M, LA)	Wildlachs gebraten (F) Kartoffelpüree (M,LA) gedünsteter Kohlrabi <div></div>	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison	
<div>So</div> <div>28.12.</div> <div>kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene</div>	Schweineroulade (SE) Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Rahmgeschnetzeltes von der Pute (GW, M, LA) Wachbohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD) <div></div>	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pudding mit Schokogeschmack siehe Becher	

mit: (1) Konservierungsmitteln; (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) Pflanzeiweiß; (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