

Speiseplan 5

Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

Woche vom 29.12.2025 bis 04.01.2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)



	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo 29.12.	Schweineschnitzel paniert (GW) Schwarzwurzeln zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Mecklenburger Käsekartoffeln (M, LA) Wachsbohnsalat	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD)	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pfirsichkompott
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	567 kcal 12, 13	757 kcal	493 kcal 13	325 kcal 13	89 kcal 13 M, LA, SL	95 kcal
Di 30.12.	Grütwurst (Schwein) (GW, GG) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)	Ofengemüse mit Pasta (GW, M, LA)	Fischragout mit Kräutern (GW, F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Ofengemüse mit Pasta (GW, M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	815 kcal 6, 13	525 kcal	475 kcal 4, 13	346 kcal	89 kcal 13 M, LA, SL	120 kcal
Mi 31.12.	2 Wiener Kartoffelsalat (GW, SE, Ei) Krautsalat	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen	Wildlachs (F) Kürbisgemüse (GW,M,LA) Kartoffelpüree (M,LA)	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	697 kcal 1,2	505 kcal	545 kcal 12,21	389 kcal	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Do 01.01.	Cordon Bleu (GW,M,LA,) Rahmchampignon (GW,M,LA) Kartoffeltaschen (M,LA)	Gemüsesuppe mit Nudeln und Eistich (GW, M,LA,SL,Ei)	Kräuterkalbsbraten Soße (GW, M, LA) Buttermöhren (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Gemüsesuppe mit Nudeln und Eistich (GW, M,LA,SL,Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Festliches Dessert
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	750 kcal 1,2	250 kcal	563 kcal 13	250 kcal	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Fr 02.01.	Weißer Bohnen Eintopf (Schwein) (SD, SL)	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	gebratener Seelachs (F) Gurkengemüse mit Dill (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	411 kcal 1,2,13	522 kcal 4, 13	366 kcal 13	340 kcal 2, 4, 13	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Sa 03.01.	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M, LA)	Eierkuchen (GW, M, LA, Ei) Apfelmus	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Rindfleisch (SL, SD)	Eierkuchen (GW, M, LA, Ei) Apfelmus	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	645 kcal 2, 3, 6, 12	493 kcal 2	349 kcal 13	319 kcal 2	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
So 04.01.	gefüllte Paprikaschote mit Schweinehackfleisch (GW, Ei) Soße (GW, M, LA, Ei) Salzkartoffeln (SD)	Pizzaschnitte (GW, M, LA, SL) Balkansalat	Rinderschmorbraten Soße (GW, M, LA, SE) Gemüsemischung (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Pizzaschnitte (GW, M, LA, SL) Balkansalat	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pudding mit Vanillegeschmack
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	497 kcal 13	500 kcal 2	572 kcal 12,13	500 kcal 2	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher

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