

Speiseplan 3 Mittag (Patienten, Standorte Altentreptow)

gültig in der Woche von: 25. März bis 31.03. 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Tagessuppe	Dessert
Mo 25.03.	Boulette (Schwein) (GW, SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salatmix (M, L, Ei, SL, SE) 	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse (GW, SL, Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Froop Joghurt
kcal/Nährwertangaben	534 kcal 19gF 46gKH 31gEW	511 kcal 24gF 66gKH 19gEW	473 kcal 5gF 71gKH 35gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	13	2,3,12	2	13 M, LA, SL	
Di 26.03.	Schweinesteak mit Zwiebelsahnesoße und Käse überbacken (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	 Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M, LA) Gurkensalat 	Kalbshackbraten (GW) Soße (GW, M, LA, SE,) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	704 kcal 49gF 23gKH 41gEW	417 kcal 7gF 55gKH 29gEW	579 kcal 26gF 59gKH 24gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	12		13	13 M, LA, SL	
Mi 27.03.	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	 geschmortes Ofengemüse Pfannkartoffeln Meerrettichdip (M, LA) 	Seelachsfiletfilet (F) gedünstet auf Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben	718 kcal 47gF 48gKH 23gEW	445 kcal 15gF 49gKH 25gEW	313 kcal 9gF 26gKH 30gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	91 kcal 0gF 21gKH 0gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2,3,6,13	2,4,13	12	13 M, LA, SL	
Do 28.03.	Perlgraupeneintopf mit Kassler	 Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW, GG, M, LA) Reis 	Rindergulasch (GW, M, LA) Spiralnudeln (GW) Saure Gurken	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	348 kcal 10gF 46gKH 18gEW	801 kcal 21gF 126gKH 28gEW	646 kcal 19gF 76gKH 39gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	124 kcal 2gF 14gKH 12gEW
Zusatzstoffe/Allergene		12	2	13 M, LA, SL	2 M, LA
Karfreitag 29.03.	Kräuter-Pilzra-Ragout (GW, M, LA) Semmelknödel (GW, M, LA, Ei)	 gedünstet Fisch in Petersiliensoße (M, LA, F) gedünstete Karotten (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	350 kcal 25gF 70gKH 25gEW	400 kcal 12gF 37gKH 31gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene		2,4,13		13 M, LA, SL	
Sa 30.03.	deftige Kartoffelsuppe (SD, SL) mit Bockwurst (Schwein)	 Kasierschmarrn (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	530 kcal 31gF 41gKH 21gEW	625 kcal 31gF 79gKH 20gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,13,16	12		13 M, LA, SL	
Oster sonntag 31.03.	Entenkeule Soße (GW) Rotkohl Kartoffelklöße	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW, M, LA, SE) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	festliches Dessert
kcal/Nährwertangaben	622 kcal 36gF 43gKH 36gEW	600 kcal 25gF 61gKH 34gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,6,13	13		13 M, LA, SL	

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