















Speiseplan 5
Mittag (Patienten, Standorte Altentreptow/Malchin)
 gültig ab: 20.05.2024
 (alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Tagessuppe	Dessert	
Mo	Hähnchenschnitzel (GW) Champignon Kartoffelpüree (M,LA)	 Gemüsecurry Vollkornreis 	Fischpastapfanne mit Mandeln (F,GW)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Erdbeerquark	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	387 kcal 13gF 36gKH 26gEW 12	562 kcal 28gF 63gKH 10gEW	620 kcal 18gF 59gKH 37gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	105 kcal 2gF 11gKH 11gEW M,LA
Di	 Putengeschnitzeltes mit Curry (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Reis	Jägerschnitzel (Schwein) (GW,SL,SE) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkohl-Rohkost	Spinat (GW,M,LA) Rührei (M,LA,EI) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	650 kcal 37gF 46gKH 31gEW	907 kcal 48gF 84gKH 30gEW 1, 2, 12, 16	566 kcal 34gF 40gKH 23gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Mi	Hähnchen süß/sauer (GW,SO) Vollkornreis	 Partykartoffeln Pfannengemüse mit Hirtenkäse (M,LA) 	Wurstgulasch (Schwein) (GW,M,LA) Rigatoni (GW) Gewürzgurke	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt siehe Becher	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	558 kcal 17gF 73gKH 27gEW 1,13	367 kcal 16gF 39gKH 13gEW 2	518 kcal 19gF 59gKH 27gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Do	paniertes Fischfilet (GW,F,SE,EI) sommerlicher Kartoffelsalat (GW,EI,SE,SD) Tomatensalat	 Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salat (M,L,EI,SL,SE) 	Gulasch vom Rind (GW,M,LA) Blumenkohl (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	638 kcal 26gF 64gKH 32gEW 1	511 kcal 24gF 66gKH 19gEW 2,3	527 kcal 24gF 43gKH 30gEW 2, 4	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Fr	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M, LA)	vegetarische Spätzlepfanne mit Weißkraut (GW,EI) 	 gebratene Flunder (F,GW,M,LA) Gurkengemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Froop-Joghurt siehe Becher	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	645 kcal 45gF 35gKH 20gEW 2,3,6,12,13	415 kcal 145gF 54gKH 15gEW	496 kcal 23gF 50gKH 29gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Sa	Fischbratrolle (GW,SO,F) Kartoffelpüree (M,LA) Salat (GW,GG,M,LA)	 Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen (Schwein) (GW,SL,EI,SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	445 kcal 24gF 32gKH 26gEW 12	351 kcal 16gF 33gKH 17gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13		
So	 Rinderroulade (mit Schweinespeck,SE) Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Schweinelach in Kräutersoße (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Pudding mit Vanillegeschmack siehe Becher	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	585 kcal 23gF 52gKH 40gEW 1,2,4,6,13,16	625 kcal 34gF 53gKH 26gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13		

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln;
 (8) Zuckerarten und Süßungsmitteln; (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