

### Speiseplan 3 Mittag (Patienten, Standort Malchin)

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
<b>Mo</b> <b>25.03.</b>	Boulette (Schwein) (GW, SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Nudelsuppe mit Gemüse (GW,SL) 	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse (GW, SL, Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding  siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	534 kcal 19gF 46gKH 31gEW	205 kcal 2gF 38gKH 10gEW	473 kcal 5gF 71gKH 35gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	13		2	13 M, LA, SL	
<b>Di</b> <b>26.03.</b>	Schweinesteak mit Zwiebelsahnesoße und Käse überbacken ( M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Zwiebelsahnesoße( M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	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	330 kcal 19gF 54gKH 6gEW	579 kcal 26gF 59gKH 24gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	12		13	13 M, LA, SL	
<b>Mi</b> <b>27.03.</b>	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	gedünstetes Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA) 	Seelachsfiletfilet (F) gedünstet auf Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Heidelbeerquark- speise
kcal/Nährwertangaben	718 kcal 47gF 48gKH 23gEW	260 kcal 15gF 24gKH 5gEW	313 kcal 9gF 26gKH 30gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	107 kcal 2gF 11gKH 10gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2,3,6,13		12	13 M, LA, SL	M, LA
<b>Do</b> <b>28.03.</b>	Kartoffelsuppe mit Cabanossi (GW, M, LA, SE)	cremige Kartoffelsuppe 	Rindergulasch (GW, M, LA) Spiralnudeln (GW) Saure Gurken	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt  siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	613 kcal 39gF 36gKH 27gEW	350 kcal 18gF 33gKH 11gEW	646 kcal 19gF 76gKH 39gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,12,13		2	13 M, LA, SL	
<b>Karfreitag</b> <b>29.03.</b>	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)	Rote Grütze  siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	350 kcal 25gF 70gKH 25gEW	400 kcal 12gF 37gKH 31gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene		2,4,13		13 M, LA, SL	
<b>Sa</b> <b>30.03.</b>	deftige Kartoffelsuppe (SD, SL) mit Bockwurst (Schwein)	Kaiserschmarrn (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	
<b>Oster</b> <b>sonntag</b> <b>31.03.</b>	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  siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	622 kcal 36gF 43gKH 36gEW	600 kcal 25gF 61gKH 34gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
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 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



herzgesunde Menülinie