















Speiseplan 1

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	Paprikabulgur (GW) mit Zitronenhähnchen (M, LA) Salatbeilage (M,LA,SE,SL,Ei)	Nudelauflauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW) Gurkensalat 	 Fischragout mit Kräutern (GW,F) Salzkartoffeln (SD) gedünstete Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	581 kcal 31gF 43gKH 35gEW	676 kcal 23gF 91gKH 20gEW 13	475 kcal 17gF 47gKH 31gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2	1, 12	4, 13	13	
Di	Asiatischer Gemüseintopf mit Kokosmilch, Nudeln und Bohnen 	Vollkornreis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M,LA) 	Königsberger Klops (Schwein) (GW,EI) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	465 kcal 22gF 47gKH 13gEW	572 kcal 24gF 76gKH 15gEW	764 kcal 42gF 62gKH 32gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	13		2, 13	13	
Mi	Hähnchenschnitzel paniert (GW,EI) grüne Bohnen zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 gekochtes Ei Senfsoße (GW,SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	564 kcal 26gF 57gKH 25gEW	459 kcal 21gF 46gKH 20gEW	712 kcal 34gF 76gKH 22gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13	4, 13	1, 2, 16	13	
Do	paniertes Seelachsfilet (GW,EI,SE,F) Kartoffelbrei (M,LA) Gurkensalat mit saurer Sahne	 rotes Linsencurry Reis 	Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	481 kcal 17gF 43gKH 30gEW	353 kcal 13gF 44gKH 10gEW	488 kcal 21gF 58gKH 17gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	120 kcal 1gF 12gKH 13gEW
Zusatzstoffe/Allergene			12, 13	13	M, LA
Fr	Hähnchen-Gemüsetopf (M,LA) mit Couscous (GW)	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Spinatauflauf mit Nudeln (GW,M,LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben	482 kcal 18gF 53gKH 27gEW	718 kcal 47gF 48gKH 23gEW	452 kcal 25gF 35gKH 19gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	91 kcal 2 21gKH -
Zusatzstoffe/Allergene	2	2,3,6,12,13	12	13	-
Sa	Frikadelle vom Schwein (GW,Ei) Kartoffelpüree (M,LA) Möhren-Kohlrabigemüse gedünstet (M,LA)	 Seelachs (F) Gurkengemüse (M,LA,SE,SD) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	400 kcal 23gF 28gKH 8gEW	692 kcal 21gF 86gKH 37gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	2,12	13		13	
So	Schweinekotelett paniert (GW,Ei) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Rindersauerbraten (SE) Soße (GW,M,LA,SE) Blumenkohl (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	pudding mit Schokogeschmack
kcal/Nährwertangaben	592 kcal 30gF 45gKH 34gEW	543 kcal 22gF 48gKH 34gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	13	13		13	

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



Angepasste Vollkost