








Speiseplan 2

Mittag (Patienten, Standorte Altentrepow/Malchin)

gültig ab: 20.05.2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Tagessuppe	Dessert
Mo	Köfte (Rinderhackfleischröllchen mit Gemüse und Käse gefüllt) (GW,Ei,M,LA,SI,SE) Zaziki (M,LA) Reis Rokohlrohkost	Vollkornspaghetti (GW) Soße "Margarita" Reibekäse (M,LA) Rotkohlrohkost 	Hühnerfrikassee (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt siehe Becher
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 448 kcal 19gF 53gKH 14gEW 12	534 kcal 16gF 78gKH 18gEW 1, 2, 6, 12	582 kcal 10gF 76gKH 45gEW 2, 12, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Di	Kichererbsenpfanne mit Spinat Vollkornreis 	Asia-Nudelpfanne mit Putenstreifen (GW,Ei,SO)	Rindfleischstreifen in leichter Meerrettichsoße (GW,M,LA,SD) Brokkoli (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 447 kcal 14gF 67gKH 12gEW	536 kcal 22gF 56gKH 29gEW 1	492 kcal 23gF 42gKH 28gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Mi	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW,SL) Salzkartoffeln (SD)	Röstkartoffeln Kräuter-Sauerrahmdip (M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,Ei) 	gebr. Seelachs (F) Tomatenragout (M,LA) Reis	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Fruchtcocktail
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 581 kcal 33gF 46gKH 22gEW 13	621 kcal 35gF 57gKH 18gEW	533 kcal 22gF 53gKH 29gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	66 kcal 1gF 14gKH 1gEW
Do	Penne (GW) mit Zitronen-Thunfischsoße (F,M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Hefeklöße (GW,M,LA,Ei) mit Sauerkirschsoße 	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt siehe Becher
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 696 kcal 31gF 67gKH 24gEW 2, 12, 13	525 kcal 12gF 84gKH 19gEW	493 kcal 25gF 48gKH 18gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Fr	paniertes Seelachsfilet (GW,Ei,SE,F) Pfannensoße süß-sauer (GW) Salzkartoffeln (SD) Gurkensalat	vegane Bolognese (SO) Vollkornnudeln (GW) 	Milchreis (M,LA) Apfelmus Zimt und Zucker 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 772 kcal 35gF 83gKH 25gEW 2, 12, 13	425 kcal 7gF 65gKH 22gEW	562 kcal 12gF 90gKH 12gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Sa	Hackfleischsoße gedünstetes Möhren-Kohlrabigemüse Salzkartoffeln	Brühereis mit Rindfleisch (SL) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Saft siehe Packung
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 647 kcal 42gF 42gKH 32gEW 12,13	373 kcal 6gF 62gKH 16gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
So	Pilzgulasch (Schwein) (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Putenbrustbraten Soße (GW,M,LA,SL) Scheiben-Möhren (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 657 kcal 33gF 50gKH 38gEW 13	416 kcal 11gF 60gKH 36gEW 13		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 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