














## Speiseplan 4 Mittag (Patienten, Standort Altentreptow)

gültig ab: 23. Oktober 2023

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Tagessuppe	Dessert	
<b>Mo</b>	Kartoffel-Hackfleischsuppe (Schweinefleisch) mit Pilzen (M, LA)	Nudelauflauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW,M,LA) Gurkensalat 	 Hähnchenbrustfilet buntes Möhrengemüse zum Überfüllen (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	537 kcal 36gF 30gKH 24gEW -	687 kcal 22gF 94gKH 19gEW	508 kcal 21gF 62gKH 19gEW 12, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
<b>Di</b>	Jägerschnitzel (Schwein) (GW, SE, SL) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkraut-Salat	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW, M, LA) Reis Bohnensalat	 Spinat (GW, M, LA) Rührei (M, LA, Ei) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	907 kcal 48gF 84gKH 30gEW 1, 2, 16	841 kcal 47gF 72gKH 32gEW	566 kcal 34gF 40gKH 23gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	
<b>Mi</b>	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	 asiatischer Bratreis (GW, SO, EI) 	Fischröllchen (GW, SO, F) leichte Senfsoße (GW, M, LA, SE) Rote Bete gedünstet Reis	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Heidelbeerquarkspeise	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	581 kcal 33gF 46gKH 22gEW 13	639 kcal 15gF 100gKH 20gEW 1	454 kcal 18gF 48gKH 23gEW 4,00 €	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	107 kcal 2gF 11gKH 10gEW M, LA
<b>Do</b>	Kasslerbraten mit Soße (GW, M, LA, SE) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)	 Kartoffelspalten (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost 	 Rinderschmortopf mit Kartoffeln (SD) und Möhren	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	610 kcal 27gF 54gKH 34gEW 1,2	570 kcal 29gF 57gKH 19gEW	400 kcal 17gF 31gKH 30gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
<b>Fr</b>	paniertes Seelachsfilet (GW,Ei,SE,F) Pfannensoße süß-sauer (GW) Salzkartoffeln (SD) Gurkensalat	Wurstgulasch (GW, M, LA) Rigatoni (GW) saure Gurke	 Milchreis (M, LA) Apfelmus Zimt und Zucker 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Rote Grütze	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	772 kcal 35gF 83gKH 25gEW 2, 12, 13	530 kcal 19gF 61gKH 27gEW	592 kcal 19gF 87gKH 17gEW 2	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
<b>Sa</b>	Weißer Bohnen Eintopf (SD, SL)	gebratene Flunder (F, GW, M, LA) Gurkengemüse (M, LA, SE) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	411 kcal 10gF 48gKH 30gEW 1,2,13 SL	268 kcal 22gF 42gKH 28gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL		
<b>So</b>	Schweineroulade (SE) Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Rahmgeschnetzeltes von der Pute (GW, M, LA) Wachsbohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pudding mit Schokogeschmack	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	553 kcal 19gF 50gKH 43gEW 1,2, 6, 13	586 kcal 30gF 44gKH 35gEW 12,13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher	

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