

Speiseplan 4

Mittag (Patienten, Standorte Altentreptow/Malchin)

gültig vom 06.04. - 12.04.2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Leichte Vollkost	Tagessuppe	Dessert
Oster- montag 06.04.	Hähnchen Cordon Bleu Rahmenchampignon Kartoffeltaschen	 Schinkenbraten (Schwein) Honig-Bratensoße (GW,M,LA,SO) Kaisergemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	750 kcal 1,2	588 kcal 12,13		89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Di 07.04.	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 1, 2, 16	841 kcal	566 kcal 13	89 kcal 13 M, LA, SL	
Mi 08.04.	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	 asiatischer Bratreis (GW, SO, Ei) 	Rinderschmortopf mit Kartoffeln (SD) und Möhren	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Heidelbeerquark- speise
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	581 kcal 13	639 kcal 1	400 kcal 13	89 kcal 13 M, LA, SL	107 kcal M, LA
Do 09.04.	Kasslerkammbraten (Schwein) mit Soße (GW, M, LA, SE) Sauerkraut Salzkartoffeln	 Kartoffelspalten (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost 	Pasta (GW) mit Gemüsesahnesoße und Kochschinken (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	571 kcal 1,2,13	570 kcal	586 kcal 1,2,12,16	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Fr 10.04.	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 2, 12, 13	530 kcal	592 kcal 2	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Sa 11.04.	Kartoffel-Hackfleischsuppe (Schweinefleisch) mit Pilzen (M, LA)	Wildlachs gebraten (F) Kartoffelpüree (M,LA) gedünsteter Kohlrabi 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	537 kcal	508 kcal 2,12		89 kcal 13 M, LA, SL	
SO 12.04.	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 1,2, 6, 13	586 kcal 12,13		89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher

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



herzgesunde Menülinie