## Speiseplan 1

## Mittag (Patienten, Standorte Altentreptow/Malchin)

gültig ab: 27. Oktober 2025

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)



	Gericht 1	Gericht 2	Leichte Vollkost	Tagessuppe	Dessert
Мо	deftige Wirsing-Hackfleischpfanne (Rind) (LA,M) Salzkartoffeln	Erbseneintopf mit Schweinefleisch (SD, SL)	Penne (GW) mit Brokkoli (M, LA) Käsesoße (GW, M, LA, SO)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	345 kcal 17gF 35gKH 11gEW	413 kcal 10gF 49gKH 31gEW 1, 2, 13	574 kcal 24gF 66gKH 21gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
Di	Szegediner Gulasch (Schwein) (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Rote Linsensuppe mit Kurkuma (M, LA, SD)	Seelachs Dillsoße (GW, M, LA, F) Buttermöhren (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Birnenkompott
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	592 kcal 30gF 45gKH 34gEW 13	522 kcal 17gF 65gKH 21gEW 13	423 kcal 11gF 44gKH 33gEW 12,13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	84 kcal 0gF 17gKH 0gEW
Mi	Weißkohleintopf (Schwein) mit Knacker (SE)	vegane Bolognese (GG, SO) Spaghetti (GW)	(Schwein) (GW, Ei) Kapernsoße (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	481 kcal 30gF 25gKH 29gEW 1,2,12	434 kcal 9gF 63gKH 17gEW	Möhrenrohkost 764 kcal 42gF 62gKH 32gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
Do	Bratkartoffeln Sülze (Schwein) Remoulade saure Gurke (SE)	Rote Bete Puffer (M,LA, SO,SE,SF,SL,SS) Kartoffelpüree (M,LA) Salatmix (M,LA,SE,SL,Ei)	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Eisbergsalat (M,LA,SE,SL,Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Fruchtquark Becher
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	822 kcal 54gF 55gKH 27gEW 1,2	349 kcal 18gF 38gKH 7gEW	712 kcal 34gF 76gKH 22gEW 1,2,24	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
Fr	Kartoffelsuppe mit Cabanossi (Schwein) (GW, M, LA, SE)	Kräuter-Pilz-Ragout (GW, M, LA) Spätzle (GW, Ei)	Hähnchenkeule Romanescogemüse z.Ü. (GW) Salzkartoffeln	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	613 kcal 39gF 36gKH 27gEW 1,2,12,13	343 kcal 24gF 69gKH 24gEW	732 kcal 35gF 40gKH 61gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	91 kcal OgF 21gKH OgEW
Sa	Asia - Nudelpfanne mit Putenstreifen Rote E		Seelachs (F) Bete-Gemüse (M, LA) artoffelpüree (M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	536 kcal 22gF 56gKH	29gEW 450 kcal 22 4,12	F 33gKH 28gEW 33gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
So	Hähnchenschnitzel paniert Erbsen zum Überfüllen (( Salzkartoffeln (SD)	GW) Gem	rgulasch (GW, M, LA, SL) isemix Tricolora (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Rote Grütze
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	534 kcal 16gF 65gKH	30gEW 546 kcal 2, 13	26gF 43gKH 35gEW	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 Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (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

<sup>\*</sup>GW - Weizen, GR - Roggen, GG - Gerste, GH - Hafer, GD - Dinkel, GK - Kamut