

Speiseplan 4

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
Mo	deftige Kartoffelsuppe (SD, SL) mit Bockwurst (Schwein) (M, LA, SE, SO)	 Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salatmix (M, L, Ei, SL, SE)	Hähnchenbrustfilet buntes Möhrengemüse zum Überfüllen (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding
kcal/Nährwertangaben	600 kcal 36gF 45gKH 23gEW	511 kcal 24gF 66gKH 19gEW	508 kcal 21gF 62gKH 19gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,16,17	2,3,12	12,13	M, LA, SL	
Di	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	907 kcal 48gF 84gKH 30gEW	841 kcal 47gF 72gKH 32gEW	566 kcal 34gF 40gKH 23gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1, 2, 16	-	13	M, LA, SL	
Mi	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)	Heidelbeerquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	581 kcal 33gF 46gKH 22gEW	639 kcal 15gF 100gKH 20gEW	400 kcal 17gF 31gKH 30gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	107 kcal 2gF 11gKH 10gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13	1	13	M, LA, SL	M, LA
Do	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	571 kcal 27gF 52gKH 28gEW	570 kcal 29gF 57gKH 19gEW	586 kcal 28gF 66gKH 27gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,13		1,2,12,16	M, LA, SL	
Fr	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	772 kcal 35gF 83gKH 25gEW	530 kcal 19gF 61gKH 27gEW	592 kcal 19gF 87gKH 17gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2, 12, 13		2	M, LA, SL	
Sa	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	537 kcal 36gF 30gKH 24gEW	508 kcal 32gF 23gKH 30gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene		2,12		M, LA, SL	
So	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	553 kcal 19gF 50gKH 43gEW	586 kcal 30gF 44gKH 35gEW		89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1.2. 6. 13	12.13		M, LA, SL	

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) Pflanzeiweiß; (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