








# Speiseplan 1

## Mittag (Patienten, Standort Malchin)

gültig ab: 23. Oktober 2023

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Tagessuppe	Dessert
<b>Mo</b>	Hähnchenkeule Soße (GW, M, LA) Pfannengemüse Salzkartoffeln (SD)	Erbseneintopf (SL, SD)	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	654 kcal 37gF 49gKH 45gEW	414 kcal 10gF 48gKH 30gEW	574 kcal 24gF 66gKH 21gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	12,13	1,2	12	13 M, LA, SL	
<b>Di</b>	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	geschmorter Weißkohl (GW) Salzkartoffeln (SD) 	Seelachs Dillsoße (GW, M, LA, F) Buttermöhren (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	581 kcal 33gF 46gKH 22gEW	325 kcal 12gF 44gKH 8gEW	423 kcal 11gF 44gKH 33gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	13		12,13	13 M, LA, SL	
<b>Mi</b>		Brokkoli-Kartoffel-Auflauf (M, LA, Ei) 	Königsberger Klops (Schwein) (GW, Ei) Kapernsoße (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Birnenkompott
kcal/Nährwertangaben		494 kcal 29gF 41gKH 15gEW	764 kcal 42gF 62gKH 32gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	84 kcal 0gF 17gKH 0gEW
Zusatzstoffe/Allergene			13	13 M, LA, SL	
<b>Do</b>	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW, M, LA) Reis Bohnensalat	Makkaroni (GW) Tomatensoße Reibekäse Eisbergsalat (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	841 kcal 47gF 72gKH 32gEW	559 kcal 23gF 70gKH 18gEW	712 kcal 34gF 76gKH 22gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene			1,2,24	13 M, LA, SL	
<b>Fr</b>	Steckrüben-Rosenkohleintopf mit Knacker (SE,SD)	Steckrüben-Rosenkohleintopf (SE,SD) 	Hähnchenroulade (M, LA, SE) Soße (GW, M, LA, SE) Möhren-Kohlrabigem. (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben	475 kcal 34gF 24gKH 18gEW	239 kcal 12gF 24gKH 8gEW	900 kcal 48gF 79gKH 39gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	91 kcal 0gF 21gKH 0gEW
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,12		12,13	13 M, LA, SL	
<b>Sa</b>	Asia - Nudelpfanne mit Putenstreifen		Wildlachs (F) Rote Bete-Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	536 kcal 22gF 56gKH 29gEW		450 kcal 22gF 33gKH 28gEW 33gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1		4,12	13 M, LA, SL	
<b>So</b>	Hähnchenschnitzel paniert (GW) Erbsen zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)		Rindergulasch (GW, M, LA, SL) Gemüsemix Tricolora (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Rote Grütze
kcal/Nährwertangaben	534 kcal 16gF 65gKH 30gEW		546 kcal 26gF 43gKH 35gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	13		2, 13	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) 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