








## Speiseplan 2 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>		Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei) 	Schweinelachsbraten Soße (GW, SE, M, LA) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene		362 kcal 25gF 20gKH 15gEW	604 kcal 26gF 56gKH 37gEW 12,13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
<b>Di</b>	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, M, LA, SO) Salzkartoffeln (SD)	vegetarische Kohlroulade (GW, GD, SO, Ei) Soße (GW, GD, M, LA, SO, Ei) Salzkartoffeln (SD) 	Fischröllchen (GW, SO, F) leichte Senfsoße (GW, M, LA, SE) Rote Bete gedünstet Salzkartoffeln	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	744 kcal 53gF 44gKH 23gEW 13	491 kcal 17gF 60gKH 20gEW 13	454 kcal 18gF 48gKH 23gEW 4,00 €	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	
<b>Mi</b>	Kasslerkotelett (SL) Rosenkohl zum Überfüllen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Spaghetti (GW) Soße "Margarita" Reibekäse (M) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei) 	Spaghetti (GW) Soße Bolognese (Rind) (SL) Reibekäse (M, LA) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Blaubeerquark
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	590 kcal 31gF 36gKH 41gEW 1,2,3,13	534 kcal 16gF 78gKH 18gEW 1,2,6,12	580 kcal 23gF 64gKH 28gEW 2,12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
<b>Do</b>	Knacker (SE) Grünkohl (M, LA, SD) Salzkartoffeln (SD)	Grünkohl mit Hirtenkäse (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	Kohlrübeneintopf mit Hühnerfleisch (SL)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	574 kcal 35gF 40gKH 22gEW 1,2,12,13	492 kcal 23gF 50gKH 21gEW 2,13	335 kcal 5gF 45gKH 30gEW 2,13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	
<b>Fr</b>		Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) grüne Bohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Spinatauflauf mit Nudeln (GW, M, LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Apfelmus und Soße mit Vanillegeschmack
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene		657 kcal 33gF 50gKH 38gEW 12,13	452 kcal 25gF 35gKH 19gEW 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	109 kcal 2gF 22gKH 2gEW 2,12 M, LA
<b>Sa</b>	deftige Kartoffelsuppe (SD, SL) mit Bockwurst (Schwein)		Seelachs gedünstet (F) Kräutersoße (GW, M, LA, F) Karotten rustikal (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	530 kcal 31gF 41gKH 21gEW 1,2,13,16		459 kcal 16gF 55gKH 32gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
<b>So</b>	Schweineschnitzel (GW, Ei) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)		Putengulasch (GW) Blumenkohl (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenspeise
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	564 kcal 26gF 57gKH 25gEW 12,13		590 kcal 28gF 43gKH 39gEW 2,13	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 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