














Speiseplan 3 Mittag (Patienten, Standorte Malchin)

gültig vom 30.12.2024 - 05.01.2025

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Leichte Vollkost	Tagessuppe	Dessert
Mo 30.12.	Boulette vom Schwein (GW,SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse (GW,SL,Ei)		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Froop Joghurt
kcal/Nährwertangaben	534 kcal	473 kcal		89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	13	2		13 M, LA, SL	
Di 31.12.	Kartoffelsalat (GW,M,LA,Ei) Bockwurst (M,LA,So,SE) Rotkohlröhkost 	Seelachs gebraten (F) Rote Bete Gedünstet (M,LA) Kartoffelpüree (M,LA)		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	250 kcal	450 kcal		89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene		13		13 M, LA, SL	
Mi 01.01.	 Cordon Bleu (GW,M,LA,SL,SE,Ei) Rahmchampignon (GW,M,LA) Kroketten (M,LA,Ei)	 Kräuterkalbsbraten Soße (GW, M, LA) Buttermöhren (M, LA) Salzkartoffeln (SD)		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Festliches Dessert 
kcal/Nährwertangaben	647 kcal	563 kcal		89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2	13		13 M, LA, SL	
Do 02.01.	Grüne Bohneneintopf (SL)	 Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW, GG, M, LA) Reis 	Rindfleischstreifen in leichter Meerrettichsoße (GW, M, LA, SD) Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	300 kcal	801 kcal	492 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene		12	2,13	13 M, LA, SL	2 M, LA
Fr 03.01.	Hähnchenschnitzel (GW) Champignon z.Ü Salzkartoffeln	 Spaghetti (GW) Soße "Carbonara" (Schwein)(M, LA) Salatmix(M, L, Ei, SL, SE)	Kaiserschmarren (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	387 kcal	494 kcal	625 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	12	1,2	12	13 M, LA, SL	
Sa 04.01.	Gemüsesuppe mit Nudeln und Eistich (GW, M, LA, SL, Ei)	gedünsteter Fisch Petersiliensoße (GW, M, LA, F) Salzkartoffeln Senfgurke 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	250 kcal	250 kcal		89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene		13		13 M, LA, SL	
So 05.01.	Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" (GW, M, LA, SE) grüne Bohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Putenbrustbraten, Soße (GW, M, LA, SE) Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln (SD)		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Buttermilchdessert siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	622 kcal	416 kcal		89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	13	2,12,13		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