















Speiseplan 1

Mittag (Patienten, Standorte Altentreptow/Malchin)

gültig ab: 25.05.2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Tagessuppe	Dessert
Mo	Paprikabulgur (GW) mit Zitronenhähnchen (M, LA) Salatbeilage (M,LA,SE,SL,Ei)	Nudelauflauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW) Gurkensalat 	 Fischragout mit Kräutern (GW,F) Salzkartoffeln (SD) gedünstete Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt siehe Becher
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 581 kcal 2	676 kcal 1, 12	475 kcal 4, 13	89 kcal 13	
Di	Asiatischer Gemüseintopf mit Kokosmilch, Nudeln und Bohnen (GW,Ei) 	Vollkornreis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M,LA) 	Königsberger Klops (Schwein) (GW,EI) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
	465 kcal 13	572 kcal	764 kcal 2, 13	89 kcal 13	
Mi	Hähnchenschnitzel paniert (GW,EI) grüne Bohnen zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 gekochtes Ei Senfsoße (GW,SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt siehe Becher
	564 kcal 12, 13	459 kcal 4, 13	712 kcal 1, 2, 16	89 kcal 13	
Do	paniertes Seelachsfilet (GW,EI,SE,F) Kartoffelbrei (M,LA) Gurkensalat mit saurer Sahne	 rotes Linsencurry Reis 	Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenquarkspeise 120 kcal - M,LA
	481 kcal	353 kcal	488 kcal 12, 13	89 kcal 13	
Fr	Hähnchen-Gemüsetopf (M,LA) mit Couscous (GW)	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Spinatauflauf mit Nudeln (GW,M,LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Apfelmus 91 kcal 2 - -
	482 kcal 2	718 kcal 2,3,6,12,13	452 kcal 12	89 kcal 13	
Sa	Frikadelle vom Schwein (GW,Ei) Kartoffelpüree (M,LA) Möhren-Kohlrabigemüse gedünstet (M,LA)	 Seelachs (F) Gurkengemüse (M,LA,SE,SD) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
	400 kcal 2,12	692 kcal 13		89 kcal 13	
So	Schweinekotelett paniert (GW,Ei) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Rindersauerbraten (SE) Soße (GW,M,LA,SE) Blumenkohl (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Pudding mit Schokogeschmack siehe Becher
	592 kcal 13	543 kcal 13		89 kcal 13	

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



Angepasste Vollkost