

Speiseplan 4 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	Schweinesteak Rahmhampignons zum Überfüllen (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD)	asiatischer Bratreis (GW,SO,EI)	Karotten-Kokos-Suppe (SL)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 572 kcal 12, 13	639 kcal 1	380 kcal 13	89 kcal 13	Siehe Becher
Di	Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M,LA)	Eierragout (GW,EI) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost	Hähnchenkeule Geflügelsoupe (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Brokkoli (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 635 kcal 12	420 kcal 2, 4, 13	628 kcal 2, 12, 13	89 kcal 13	
Mi	Penne (GW) Tomaten-Schinken-Sahnesoupe (M,LA,SL) Salat (M,LA,SL,SE,EI)	Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoupe (GW,M,LA) Reis	Seelachs Dillsoupe (GW,GG,M,LA,F) Buttermöhren (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Vanillequark
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 526 kcal 1, 2	801 kcal	423 kcal 13	89 kcal 13	105 kcal M, LA
Do	Hähnchenhacksteak (GW,Ei,M,LA,SE,SL) Mischgemüse (Kartoffelpüree (M,LA)	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M,LA) Gurkensalat	Spaghetti (GW) Bolognesesoupe (Rind) (GW,SL) Reibekäse (M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,EI)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 475 kcal 12	417 kcal	580 kcal 4, 5, 12	89 kcal 13	
Fr	Hackfleisch-Paprikapfanne (Rind) Salzkartoffeln	Gulasch vom Schwein (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Gewürzgurke	Penne (GW) mit Brokkoli und Käsesoupe (GW,M,LA,SO)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 361 kcal	652 kcal	574 kcal 3, 12	89 kcal 13	Siehe Becher
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (SL,SD)	gebratene Flunder (F) auf Gemüse (M,LA,SL) Kartoffelpüree (M,LA)		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Saft
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 315 kcal 13	586 kcal 2		89 kcal 13	siehe Becher
So	Schweinebraten mit Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Putengulasch (GW,M,LA,SL) Kaisergemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenmousse
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene 707 kcal 4, 6, 13	556 kcal 2, 13		89 kcal 13	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 Süßungsmitteln; (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