















Speiseplan 5
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	Hähnchenschnitzel (GW) Rahmchampignon (GW,M,LA) Kartoffelpüree (M,LA)	 Gemüsecurry Vollkornreis 	Fischpastapfanne mit Mandeln (F,GW)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Erdbeerquark	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	387 kcal 12	562 kcal -	620 kcal -	89 kcal 13	105 kcal M,LA
Di	 Putengeschnitzeltes mit Curry (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Reis	Jägerschnitzel (Schwein) (GW,SL,SE) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkohl-Rohkost	Spinat (GW,M,LA) Rührei (M,LA,EI) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	650 kcal -	907 kcal 1, 2, 12, 16	566 kcal 13	89 kcal 13	
Mi	Hähnchen süß/sauer (GW,SO) Vollkornreis	 Partykartoffeln Pfannengemüse mit Hirtenkäse (M,LA) 	Wurstgulasch (Schwein) (GW,M,LA) Rigatoni (GW) Gewürzgurke	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	558 kcal 1,13	367 kcal 2	518 kcal -	89 kcal 13	siehe Becher
Do	paniertes Fischfilet (GW,F,SE,EI) sommerlicher Kartoffelsalat (GW,EI,SE,SD) Tomatensalat	 Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salat (M,L,EI,SL,SE) 	Gulasch vom Rind (GW,M,LA) Blumenkohl (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	638 kcal 1	511 kcal 2,3	527 kcal 2, 4	89 kcal 13	
Fr	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M, LA)	vegetarische Spätzlepfanne mit Weißkraut (GW,EI) 	 gebratene Flunder (F,GW,M,LA) Gurkengemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Froop-Joghurt	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	645 kcal 2,3,6,12,13	415 kcal -	496 kcal 13	89 kcal 13	siehe Becher
Sa	Fischbratrollchen (GW,SO,F) Kartoffelpüree (M,LA) Salat (GW,GG,M,LA)	 Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen (Schwein) (GW,SL,EI,SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	445 kcal 12	351 kcal -		89 kcal 13	
So	 Rinderroulade (mit Schweinespeck,SE) Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Schweinelach in Kräutersoße (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 		Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Pudding mit Vanillegeschmack	
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	585 kcal 1,2,4,6,13,16	625 kcal 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 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