




















## Speiseplan 2 Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig ab: 23. Oktober 2023

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
<b>Mo</b>	Hähnchen süß/sauer (GW, SO, SD) Vollkornreis	 Spaghetti (GW) Soße "Margarita" Reibekäse (M) Salatmix (M,LA,SE,SL,Ei) 	Schweinelachsbraten Soße (GW, SE, M, LA) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Grießbrei (GW, M, LA) mit Beerenobst 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	558 kcal 17gF 73gKH 27gEW	534 kcal 16gF 78gKH 18gEW	604 kcal 26gF 56gKH 37gEW	389 kcal 12gF 54gKH 14gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,13	1, 2, 6, 12	12,13	-	13 M, LA, SL	
<b>Di</b>	Linseneintopf mit Rauchfleisch (SL)	gekochtes Ei Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	 Seelachsfilet (F) Limonensoße (GW, M, LA, SO) bunte Möhren (M, LA) Reis	gekochtes Ei Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	436 kcal 10gF 55gKH 31gEW	459 kcal 21gF 46gKH 20gEW	692 kcal 21gF 86gKH 37gEW	303 kcal 14gF 30gKH 13gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,13	4, 13	-	4, 13	13 M, LA, SL	
<b>Mi</b>	paniertes Kasslerkotelett (GW,Ei,SL) Wirsingkohlgemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Reis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M, LA) 	Spaghetti (GW) Soße Bolognese (Rind) (SL) Reibekäse (M, LA) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei)	Spaghetti (GW) Soße Bolognese (Rind) (SL) Reibekäse (M) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Blaubeerquark
kcal/Nährwertangaben	590 kcal 31gF 36gKH 41gEW	532 kcal 24gF 68gKH 15gEW	580 kcal 23gF 64gKH 28gEW	383 kcal 15gF 42gKH 18gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,3,13	-	2, 12	2, 12	13 M, LA, SL	
<b>Do</b>	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, M, LA, SO) Salzkartoffeln (SD)	 Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei) 	Kohlrübeneintopf mit Hühnerfleisch (SL)	Kohlrübeneintopf mit Hühnerfleisch (SL)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	744 kcal 53gF 44gKH 23gEW	362 kcal 25gF 20gKH 15gEW	335 kcal 5gF 45gKH 30gEW	221 kcal 3gF 30gKH 20gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	13	-	2,13	2,13	13 M, LA, SL	
<b>Fr</b>	paniertes Fischfilet (GW, Ei, SE, F) Porreegemüse Kartoffelpüree (M,LA)	Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Spinatauflauf mit Nudeln (GW, M, LA) 	Spinatauflauf mit Nudeln (GW, M, LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Apfelmus und Soße mit Vanillegeschmack
kcal/Nährwertangaben	522 kcal 24gF 40gKH 33gEW	567 kcal 31gF 44gKH 26gEW	452 kcal 25gF 35gKH 19gEW	298 kcal 17gF 23gKH 13gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	109 kcal 2gF 22gKH 2gEW
Zusatzstoffe/Allergene	-	12,13	12	12	13 M, LA, SL	2,12 M, LA
<b>Sa</b>	Chili con Carne (Rind) Reis Weißkohlrhokost	Spaghetti (GW) Möhren-Sahne-Soße (GW, M, LA) Reibekäse (M, LA) 	 Seelachs gedünstet Kräutersoße (GW,M, LA, F) Karotten rustikal (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Spaghetti (GW) Möhren-Sahne-Soße (GW, M, LA) Reibekäse (M, LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	625 kcal 26gF 66gKH 31gEW	560 kcal 23gF 70gKH 18gEW	459 kcal 16gF 55gKH 32gEW	370 kcal 15gF 46gKH 5gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2	2, 12	13	2, 12	13 M, LA, SL	
<b>So</b>	Schweineschnitzel paniert (GW) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Kartoffelpuffer (GW, Ei) Apfelmus 	 Putengulasch (GW) Blumenkohl (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Kartoffelpuffer (GW, Ei) Apfelmus 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenspeise
kcal/Nährwertangaben	564 kcal 26gF 57gKH 25gEW	492 kcal 19gF 73gKH 6gEW	590 kcal 28gF 43gKH 39gEW	400 kcal 15gF 61gKH 4gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13	2	2, 13	2	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