




















Speiseplan 4 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
Mo	Kartoffel-Hackfleischsuppe (Schweinefleisch) mit Pilzen (M, LA)	Nudelauflauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW,M,LA) Gurkensalat 	 Hähnchenbrustfilet buntes Möhrengemüse zum Überfüllen (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Nudelauflauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW,M,LA) Gurkensalat 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding siehe Becher
Di	Jägerschnitzel (Schwein) (GW, SE, SL) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkraut-Salat	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW, M, LA) Reis Bohnensalat	 Spinat (GW, M, LA) Rührei (M, LA, Ei) Salzkartoffeln (SD) 	Spinat (GW, M, LA) Rührei (M, LA, Ei) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
Mi	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	 asiatischer Bratreis (GW, SO, Ei) 	Fischröllchen (GW, SO, F) leichte Senfsoße (GW, M, LA, SE) Rote Bete gedünstet Reis	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Heidelbeerquarkspeise 107 kcal 2gF 11gKH 10gEW M, LA
Do	Kasslerbraten mit Soße (GW, M, LA, SE) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)	 Kartoffelspalten (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost 	Rinderschmortopf mit Kartoffeln (SD) und Möhren	Kartoffelspalten (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt siehe Becher
Fr	paniertes Seelachsfilet (GW,Ei,SE,F) Pfannensoße süß-sauer (GW) Salzkartoffeln (SD) Gurkensalat	Wurstgulasch (GW, M, LA) Rigatoni (GW) saure Gurke	 Milchreis (M, LA) Apfelmus Zimt und Zucker 	Milchreis (M, LA) Apfelmus Zimt und Zucker 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Rote Grütze siehe Becher
Sa	Weißer Bohnen Eintopf (SD, SL)	Spaghetti (GW) mit Karotten-Curry-Sugo (M, LA) Reibekäse (M) 	 gebratene Flunder (F, GW, M, LA) Gurkengemüse (M, LA, SE) Salzkartoffeln (SD)	Fischstäbchen (F, GW) Gurkengemüse (M, LA, SE) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
So	Schweineroulade (SE) Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Hefeklöße (GW, M, LA, Ei) mit Sauerkirschen 	 Rahmgeschnetzeltes von der Pute (GW, M, LA) Wachsbohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Rahmgeschnetzeltes von der Pute (GW, M, LA) Wachsbohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pudding mit Schokogeschmack 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



herzgesunde Menülinie