




















Speiseplan 3 Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig in der Woche von: 25. März bis 31.03. 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo 25.03.	Boulette (Schwein) (GW, SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salatmix (M, L, Ei, SL, SE) 	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse (GW, SL, Ei)	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse (GW, SL, Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Froop Joghurt
kcal/Nährwertangaben	534 kcal 19gF 46gKH 31gEW	511 kcal 24gF 66gKH 19gEW	473 kcal 5gF 71gKH 35gEW	312 kcal 3gF 47gKH 23gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	13	2,3,12	2	2	13 M, LA, SL	
Di 26.03.	Schweinesteak mit Zwiebelsahnesoße und Käse überbacken (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	 Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M, LA) Gurkensalat 	Kalbshackbraten (GW) Soße (GW, M, LA, SE,) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Kalbshackbraten (GW) Soße (GW, M, LA, SE) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	704 kcal 49gF 23gKH 41gEW	417 kcal 7gF 55gKH 29gEW	579 kcal 26gF 59gKH 24gEW	380 kcal 17gF 40gKH 16gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	12	-	13	13	13 M, LA, SL	
Mi 27.03.	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	 geschmortes Ofengemüse Pfannenkartoffeln Meerrettichdip (M,LA, SO, SD) 	Seelachsfilet (F) gedünstet auf Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Fischstäbchen (GW, F) auf Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben	718 kcal 47gF 48gKH 23gEW	445 kcal 15gF 49gKH 25gEW	313 kcal 9gF 26gKH 30gEW	368 kcal 11gF 31gKH 19gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	91 kcal 0gF 21gKH 0gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2,3,6,13	2,4,13	12	12	13 M, LA, SL	
Do 28.03.	Perlgraupeneintopf mit Kassler	 Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW, GG, M, LA) Reis 	Rindergulasch (GW, M, LA) Spiralnudeln (GW) Saure Gurken	Rindergulasch (GW, M, LA) Spiralnudeln (GW) Saure Gurken	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	348 kcal 10gF 46gKH 18gEW	801 kcal 21gF 126gKH 28gEW	646 kcal 19gF 76gKH 39gEW	514 kcal 21gF 52gKH 27gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	124 kcal 2gF 14gKH 12gEW
Zusatzstoffe/Allergene		12	2	1, 4, 12	13,00 M, LA, SL	2 M, LA
Karfreitag 29.03.	 Kräuter-Pilz-Ragout (GW, M, LA)  Semmelknödel (GW,M, LA, Ei)	 Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M) 	 gedünsteter Fisch in Petersiliensoße (GW,M,LA,F) gedünstete Karotten (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Fischnuggets (GW, SE, F) Petersiliensoße (GW,M,LA,F) gedünstete Karotten (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	343 kcal 24gF 69gKH 24gEW	473 kcal 16gF 64gKH 19gEW	400 kcal 12gF 37gKH 31gEW	316 kcal 12gF 39gKH 12gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	-	-	2,4,13	12,13	13 M, LA, SL	
Sa 30.03.	deftige Kartoffelsuppe (SD, SL) mit Wiener (Schwein)	 Spaghetti (GW) Soße "Carbonara" (M, LA) Salatmix (M, L, Ei, SL, SE)	 Kaiserschmarren (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA) 	Kaiserschmarren (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	530 kcal 31gF 41gKH 21gEW	494 kcal 19gF 63gKH 16gEW	625 kcal 31gF 79gKH 20gEW	414 kcal 20gF 52gKH 13gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1, 2, 13, 16	1,2	12	12	13 M, LA, SL	
Oster sonntag 31.03.	Entenkeule Soße (GW) Rotkohl Kartoffelklöße	 Ratatouille Reis 	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW, M, LA, SE) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Hähnchenkeule Soße (GW) Rotkohl Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	festliches Dessert siehe Becher
kcal/Nährwertangaben	779 kcal 39gF 66gKH 33gEW	390 kcal 10gF 75gKH 10gEW	609 kcal 25gF 61gKH 34gEW	779 kcal 39gF 66gKH 33gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,6,13	-	13	1,2,6,13	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 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



herzgesunde Menülinie