




















Speiseplan 4 Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig in der Woche von: 01.04. - 07.04.2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Ostermontag 01.04.	Kräuterschweinebraten Soße (GW, SE, M, LA) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)	 gekochtes Ei mit grüner Soße "Frankfurter Art" (M,LA) Pellkartoffeln Salat (M,LA,SE,SL,EI) 	Kaninchenkeule mit Soße (GW,M,LA,SE) gedünsteter Kohlrabi (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	 gekochtes Ei mit grüner Soße "Frankfurter Art" (M,LA) Pellkartoffeln Salat (M,LA,SE,SL,EI)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding siehe Becher
Di 02.04.	Jägerschnitzel (Schwein) (GW, SE, SL) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkraut-Salat	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW, M, LA) Reis Bohnsalat	 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 03.04.	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	 asiatischer Bratereis (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)	Heidelbeerquark- speise
Do 04.04.	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 05.04.	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 06.04.	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 07.04.	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) Pflanzeiweiß; (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