

Speiseplan 3

Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig vom 30.03. - 05.04.2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)



	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo 30.03	Boulette (Schwein) (GW, SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Gemüsecurry Vollkornreis	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 Zusatzstoffe/Allergene	534 kcal 13	562 kcal -	473 kcal 2	312 kcal 2	89 kcal 13 M, LA, SL	
Di 31.03.	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schwein) (SL)	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M, LA) Gurkensalat	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW, M, LA, SE,) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M, LA) Gurkensalat	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	436 kcal 1,2,13	417 kcal -	573 kcal 12	275 kcal -	89 kcal 13 M, LA, SL	
Mi 01.04.	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei)	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 Zusatzstoffe/Allergene	718 kcal 2,3,6,13	362 kcal	313 kcal 12	368 kcal 12	89 kcal 13 M, LA, SL	91 kcal
Do 02.04.	Grüne Bohneneintopf (SL)	Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW, GG, M, LA) Reis	Rindfleischstreifen in leichter Meerrettichsoße (GW, M, LA, SD) Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln	Milchnudeln (GW, M, LA) Erdbeeren	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	300 kcal	801 kcal 12	492 kcal 2,13	494 kcal -	89 kcal 13,00 M, LA, SL	124 kcal 2 M, LA
Kar- freitag 03.04.	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M)	Seelachsfilet (F) gebraten Gurkengemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Fischstäbchen Petersiliensoße (GW,M,LA,F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	festliches Dessert
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	522 kcal 4, 13	473 kcal	400 kcal 2,4,13	400 kcal 2,4,13	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Sa 04.04.	Gemüsesuppe mit Reis und Eistich (GW, M,LA,SL,Ei)	Spaghetti (GW) Soße "Carbonara" (Schwein)(M, LA) Bohnensalat	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 Zusatzstoffe/Allergene	250 kcal	494 kcal 1,2	625 kcal 12	625 kcal 12	89 kcal 13 M, LA, SL	
Oster- sonntag 05.04.	Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" (GW, M, LA, SE) grüne Erbsen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Ratatouille Reis	Kaninchenkeule Soße (GW,M,LA) Romanesco (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Kaninchenkeule Soße (GW,M,LA) Romanesco (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Buttermilchdessert
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	620 kcal 1,4,12,13	390 kcal -	416 kcal 2,12, 13	416 kcal 2,12, 13	89 kcal 13 M, LA, SL	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