

Speiseplan 2

Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig ab: 12. Oktober 2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo	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	534 kcal	604 kcal	389 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,13	1, 2, 6, 12	12,13	-	13 M, LA, SL	
Di	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, M, LA, SO) Salzkartoffeln (SD)	gekochtes Ei Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	 Seelachsfilet leichte Meerrettich/Apfelsoße (GW,M,LA,SD) bunte Möhren Salzkartoffeln	gekochtes Ei Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	744 kcal	459 kcal	400 kcal	303 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	13	4, 13	2,12,13	4, 13	13 M, LA, SL	
Mi	paniertes Kasslerkotelett (Schwein) (GW,LA,M,Ei,SL) Rosenkohl Gemüse z.Ü. (GW) Salzkartoffeln (SD)	 geschmortes Ofengemüse Pfannkuchenkartoffeln Meerrettichdip (M,LA, SO,SD) 	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	915 kcal	445 kcal	580 kcal	383 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	12, 19	2,4,13	2, 12	2, 12	13 M, LA, SL	
Do	Rippenbraten mit Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl Salzkartoffeln	 Reis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M, LA) 	Kohlrübeneintopf mit Hühnerfleisch (SL)	Kohlrübeneintopf mit Hühnerfleisch (SL)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	####	532 kcal	335 kcal	221 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,6	-	2,13	2,13	13 M, LA, SL	
Fr	paniertes Fischfilet (GW, Ei, SE, F) gedünstetes Balkangemüse Kartoffelpüree (M,LA)	Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Rotkohl 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
kcal/Nährwertangaben	522 kcal	685 kcal	452 kcal	298 kcal	89 kcal	91 kcal
Zusatzstoffe/Allergene		2,6	12	12	13 M, LA, SL	2,12
Sa	deftige Wirsing- Hackfleischpfanne (Rind) (LA,M) Salzkartoffeln (SD)	Spaghetti (GW) Möhren-Sahne-Soße (GW, M, LA) Reibekäse (M, LA) 	 Seelachs gebraten Kürbisgemüse (GW,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	345 kcal	560 kcal	459 kcal	370 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene		2, 12	13	2, 12	13 M, LA, SL	
So	Schweineschnitzel paniert (GW) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Kartoffelpuffer (GW, Ei) Apfelmus 	 Rinderschmorbraten Soße (GW, M, LA, SE) Gemüsemischung (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Kartoffelpuffer (GW, Ei) Apfelmus 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenspeise
kcal/Nährwertangaben	564 kcal	492 kcal	572 kcal	400 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13	2	12,13	2	13 M, LA, SL	

mit: (1) Konservierungsmittel; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmittel; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (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