

Speiseplan 4

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	deftige Kartoffelsuppe (SD, SL) mit Bockwurst (Schwein) (M, LA, SE, SO)	Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salatmix (M, L, Ei, SL, SE)	 Hähnchenbrustfilet Kürbis zum Überfüllen (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Hähnchenbrustfilet buntes Möhrengemüse zum Überfüllen (GW, M, LA) – Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding
kcal/Nährwertangaben	600 kcal	511 kcal	508 kcal	335 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,16,17	2,3,12	12, 13	12, 13	13 M, LA, SL	
Di	Jägerschnitzel (Schwein) (GW, SE, SL) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkraut-Salat	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW, M, LA) Reis Bohnensalat	 Milchreis (M, LA) Apfelmus Zimt und Zucker	 Milchreis (M, LA) Apfelmus Zimt und Zucker	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	907 kcal	841 kcal	592 kcal	473 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	1, 2, 16	-	2	2	13 M, LA, SL	
Mi	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	 asiatischer Bratreis (GW, SO, Ei)	Rinderschmortopf mit Kartoffeln (SD) und Möhren	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Heidelbeerquark- speise
kcal/Nährwertangaben	581 kcal	639 kcal	400 kcal	383 kcal	89 kcal	107 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	13	1	13	13	13 M, LA, SL	M, LA
Do	Kasslerbraten (Schwein) mit Soße (GW, M, LA, SE) Sauerkraut Salzkartoffeln	 Röstiecken (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost	Pasta (GW) mit Gemüsesahnesoße und Kochschinken (M,LA)	 Röstiecken (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	571 kcal	580 kcal	586 kcal	380 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,13	-	1,2,12,16	-	13 M, LA, SL	
Fr	paniertes Seelachsfilet (GW,Ei,SE,F) Pfannensoße süß-sauer (GW) Salzkartoffeln (SD) Gurkensalat	Wurstgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Rigatoni (GW) saure Gurke	 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)	Rote Grütze
kcal/Nährwertangaben	772 kcal	530 kcal	566 kcal	399 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2, 12, 13	-	13	13	13 M, LA, SL	
Sa	Kartoffel-Hackfleischsuppe (Schwein) mit Pilzen (M, LA)	Hefeklöße (GW, M, LA, Ei) mit Sauerkirschen	 Wildlachs gebraten (F) Kartoffelpüree (M,LA) Gedünsteter Kohlrabi	Hefeklöße (GW, M, LA, Ei) mit Sauerkirschen	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	537 kcal	525 kcal	508 kcal	350 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	-	-	2,12	-	13 M, LA, SL	
So	Schweineroulade (SE) Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	 Gemüsespaghetti (GW) Reibekäse (M,LA)	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
kcal/Nährwertangaben	553 kcal	498 kcal	586 kcal	357 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1, 2, 6, 13	2, 12	12,13	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 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