

Speiseplan 5

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	Schweineschnitzel paniert (GW) Schwarzwurzeln zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Kartoffeltaschen (M,LA) mit Champignonrahmsoße (GW, M, LA)	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD)	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pfirsichkompott
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	567 kcal 12, 13	470 kcal 13	493 kcal 13	325 kcal 13	89 kcal 13 M, LA, SL	95 kcal
Di	Grütwurst (Schwein) (GW, GG) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)	 Ofengemüse mit Pasta (GW, M, LA)	Fischragout mit Kräutern (GW, F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Ofengemüse mit Pasta (GW, M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Rote Grütze mit Sahne
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	815 kcal 6, 13	525 kcal -	475 kcal 4, 13	346 kcal -	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Mi	Knacker (Schwein) (SE) Grünkohl (M, LA, SD) Salzkartoffeln (SD)	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen	 Rindergulasch (GW, M, LA) Spiralnudeln (GW) Saure Gurken	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	574 kcal 1,2,12,13	505 kcal	646 kcal 2	389 kcal -	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Do	Krustenbraten vom Schwein Soße (GW, M, LA, SE) Rosenkohl Salzkartoffeln (SD)	 Gemüsebratling (GW,M,LA,Ei, G, SE, SL) Nudelsalat (G,GW,L,M,SE)	Hühnerfrikassee (GW, M, LA) Reis Möhrenrohkost	Hühnerfrikassee (GW, M, LA) Reis Möhrenrohkost	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	608 kcal 2,6,13	500 kcal 12	605 kcal 2	408 kcal 2	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Fr	Weißer Bohnen Eintopf (Schwein) (SD, SL)	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	 gebratener Seelachs (F) Gurkengemüse mit Dill (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	411 kcal 1,2,13	522 kcal 4, 13	366 kcal 13	340 kcal 2, 4, 13	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
Sa	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M, LA)	Eierkuchen (GW, M, LA, Ei) Apfelmus	 Möhreeneintopf "Bürgerlich" mit Rindfleisch (SL, SD)	Eierkuchen (GW, M, LA, Ei) Apfelmus	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	645 kcal 2, 3, 6, 12	493 kcal 2	349 kcal 13	319 kcal 2	89 kcal 13 M, LA, SL	siehe Becher
So	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl Salzkartoffeln (SD)	Pizzaschnitte (GW, M, LA, SL) Balkansalat	 Putengulasch (GW) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Pizzaschnitte (GW, M, LA, SL) Balkansalat	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Pudding mit Vanillegeschmack
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	534 kcal 3, 13	500 kcal 2	590 kcal 2, 13	500 kcal 2 8gF 84gKH 18gEW	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