




















## Speiseplan 2 Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig ab: 21. Oktober 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
<b>Mo</b>	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  siehe Becher
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	558 kcal 17gF 73gKH 27gEW 1,13	534 kcal 16gF 78gKH 18gEW 1, 2, 6, 12	604 kcal 26gF 56gKH 37gEW 12,13	389 kcal 12gF 54gKH 14gEW -	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL
<b>Di</b>	Schweinesteak mit Zwiebelsahnesoße und Käse überbacken (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	gekochtes Ei Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	 Seelachsfilet (F) Limonensoße (GW, M, LA, SO) bunte Möhren (M, LA) Reis	gekochtes Ei Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	704 kcal 49gF 23gKH 41gEW 12	459 kcal 21gF 46gKH 20gEW 4, 13	692 kcal 21gF 86gKH 37gEW -	303 kcal 14gF 30gKH 13gEW 4, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL
<b>Mi</b>	paniertes Kasslerkotelett (Schwein) (GW,LA,M,Ei,SL) Rosenkohlgemüse z.Ü. (GW) Salzkartoffeln (SD)	 geschmortes Ofengemüse Pfannkuchen 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  siehe Becher
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	915 kcal 56gF 64gKH 37gEW 12, 19	445 kcal 15gF 49gKH 25gEW 2,4,13	580 kcal 23gF 64gKH 28gEW 2, 12	383 kcal 15gF 42gKH 18gEW 2, 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL
<b>Do</b>	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, M, LA, SO) Salzkartoffeln (SD)	 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 Zusatzstoffe/Allergene	744 kcal 53gF 44gKH 23gEW 13	532 kcal 24gF 68gKH 15gEW -	335 kcal 5gF 45gKH 30gEW 2,13	221 kcal 3gF 30gKH 20gEW 2,13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL
<b>Fr</b>	paniertes Fischfilet (GW, Ei, SE, F) gedünsteter Porree 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 und Soße mit Vanilleschmack
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	522 kcal 24gF 40gKH 33gEW -	685 kcal 37gF 57gKH 28gEW 2,6	452 kcal 25gF 35gKH 19gEW 12	298 kcal 17gF 23gKH 13gEW 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL
<b>Sa</b>	Chili con Carne (Rind) Reis Weißkohlrhokost	Spaghetti (GW) Möhren-Sahne-Soße (GW, M, LA) Reibekäse (M, LA) 	 Seelachs gedünstet Kräutersoße (GW,M, LA, F) Karotten rustikal (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  siehe Becher
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	625 kcal 26gF 66gKH 31gEW 2	560 kcal 23gF 70gKH 18gEW 2, 12	459 kcal 16gF 55gKH 32gEW 13	370 kcal 15gF 46gKH 5gEW 2, 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL
<b>So</b>	Schweineschnitzel paniert (GW) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Kartoffelpuffer (GW, Ei) Apfelmus 	 Putengulasch (GW) Blumenkohl (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Kartoffelpuffer (GW, Ei) Apfelmus 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenspeise  siehe Becher
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	564 kcal 26gF 57gKH 25gEW 12, 13	492 kcal 19gF 73gKH 6gEW 2	590 kcal 28gF 43gKH 39gEW 2, 13	400 kcal 15gF 61gKH 4gEW 2	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 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 Süßungsmitteln; (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