

Speiseplan 5

Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig ab: 27. Oktober 2025

(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)	 Mecklenburger Käsekartoffeln (M, LA) Wachsbohnsalat 	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 26gF 44gKH 39gEW 12, 13	757 kcal 44gF 64gKH 22gEW	493 kcal 25gF 48gKH 18gEW 13	325 kcal 17gF 32gKH 12gEW 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	95 kcal 0gF 22gKH 1gEW
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)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	815 kcal 44gF 64gKH 40gEW 6, 13	525 kcal 26gF 59gKH 12gEW	475 kcal 17gF 47gKH 31gEW 4, 13	346 kcal 21gF 20gKH 7gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	120 kcal 1gF 11gKH 16gEW -
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 35gF 40gKH 22gEW 1,2,12,13	505 kcal 9gF 90gKH 12gEW	646 kcal 19gF 76gKH 39gEW 2	389 kcal 12gF 54gKH 14gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
Do	Krustenbraten vom Schwein Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl Salzkartoffeln (SD)	 Gemüsegulasch (GW, M, LA, SL) Salzkartoffeln (SD) 	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 36gF 57gKH 34gEW 2,6,13	340 kcal 13gF 46gKH 9gEW 13	605 kcal 16gF 66gKH 45gEW 2	408 kcal 10gF 44gKH 30gEW 2	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 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 10gF 48gKH 30gEW 1,2,13	522 kcal 23gF 51gKH 21gEW 4, 13	366 kcal 13gF 34gKH 28gEW 13	340 kcal 16gF 32gKH 14gEW 2, 4, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
Sa	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M, LA)	Eierkuchen (GW, M, LA, Ei) Apfelmus 	 Möhreneintopf "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 45gF 35gKH 20gEW 2, 3, 6, 12	493 kcal 19gF 65gKH 16gEW 2	349 kcal 8gF 47gKH 21gEW 13	319 kcal 10gF 47gKH 11gEW 2	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13 M, LA, SL	siehe Becher
So	gefüllte Paprikaschote mit Schweinehackfleisch (GW, Ei) Soße (GW, M, LA, Ei) Salzkartoffeln (SD)	Pizzaschnitte (GW, M, LA, SL) Balkansalat 	 Rinderschmorbraten Soße (GW, M, LA, SE) Gemüsemischung (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	497 kcal 29gF 44gKH 14gEW 13	500 kcal 8gF 84gKH 18gEW 2	572 kcal 25gF 47gKH 37gEW 12,13	500 kcal 8gF 84gKH 18gEW 2	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 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) 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