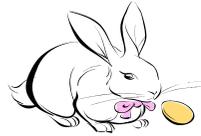


Speiseplan 3
Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig vom 14.04. - 20.04.2025

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)



	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo 14.04.	Boulette (Schwein) (GW, SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Gemüsecurry Vollkornreis	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse (GW, SL, Ei)	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse (GW, SL, Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Froop Joghurt
kcal/Nährwertangaben	534 kcal	562 kcal	473 kcal	312 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	13	-	2	2	13 M, LA, SL	
Di 15.04.	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schwein) (SL)	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M, LA) Gurkensalat	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW, M, LA, SE,) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M, LA) Gurkensalat	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	436 kcal	417 kcal	573 kcal	275 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,13	-	12	-	13 M, LA, SL	
Mi 16.04.	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei)	Seelachsfilet (F) gedünstet auf Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Fischstäbchen (GW, F) auf Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben	718 kcal	362 kcal	313 kcal	368 kcal	89 kcal	91 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	2,3,6,13	-	12	12	13 M, LA, SL	
Do 17.04.	Grüne Bohneneintopf (SL)	Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW, GG, M, LA) Reis	Rindfleischstreifen in leichter Meerrettichsoße (GW, M, LA, SD) Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln	Milchnudeln (GW, M, LA) Erdbeeren	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	300 kcal	801 kcal	492 kcal	494 kcal	89 kcal	124 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	-	12	2,13	-	13,00 M, LA, SL	2 M, LA
Kar- freitag 18.04.	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Salatmix (M,LA,SE,SL,Ei)	Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M)	gedünsteter Fisch in Petersiliensoße (GW,M,LA,F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Fischstäbchen Petersiliensoße (GW,M,LA,F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	festliches Dessert
kcal/Nährwertangaben	522 kcal	473 kcal	400 kcal	400 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	4, 13	-	2,4,13	2,4,13	13 M, LA, SL	
Sa 19.04.	Gemüsesuppe mit Nudeln und Eistich (GW, M,LA,SL,Ei)	Spaghetti (GW) Soße "Carbonara" (Schwein)(M, LA) Salatmix(M, L, Ei, SL, SE)	Kaiserschmarren (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA)	Kaiserschmarren (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	250 kcal	494 kcal	625 kcal	625 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	-	1,2	12	12	13 M, LA, SL	
Oster- sonntag 20.04.	Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" (GW, M, LA, SE) grüne Bohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Ratatouille Reis	Kaninchenkeule Soße (GW,M,LA) Romanesco (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Kaninchenkeule Soße (GW,M,LA) Romanesco (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Buttermilchdessert
kcal/Nährwertangaben	620 kcal	390 kcal	416 kcal	416 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,4,12,13	-	2,12, 13	2,12, 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