Speiseplan 4
Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)
gültig vom 21.04. - 27.04.2025
(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

Klinik Service

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Oster-montag 21.04.	Cordon Bleu (GW,M,LA,) Rahmchampignon (GW,M,LA) Kartoffeltaschen (M,LA)	Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salatmix (M, LA, Ei, SL, SE)	Oster-Schinkenbraten (Schwein) (SE,SO) Kaisergemüse (LA,M) Salzkartoffeln (SD)	Oster-Schinkenbraten (Schwein)(SE,SO) Kaisergemüse (LA,M) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Grießpudding
kcal/Nährwertangaben	750 kcal	511 kcal	588 kcal	388 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2	2,3,12	12, 13	12, 13	13 M, LA, SL	
Di 22.04.	Jägerschnitzel (Schwein) (GW, SE, SL) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkraut-Salat	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW, M, LA) Reis Bohnensalat	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)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	907 kcal	841 kcal	566 kcal	399 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	1, 2, 16	-	13	13	13 M, LA, SL	
Mi 23.04.	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 24.04.	Kasslerkammbraten (Schwein) mit Soße (GW, M, LA, SE) Sauerkraut Salzkartoffeln	Kartoffelspalten (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost	Pasta (GW) mit Gemüsesahnesoße und Kochschinken (M,LA)	Kartoffelspalten (GW) Sauerrahmdip (M, LA) Möhrenrohkost	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	571 kcal	570 kcal	586 kcal	570 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,13		1,2,12,16		13 M, LA, SL	
Fr 25.04.	paniertes Seelachsfilet (GW,Ei,SE,F) Pfannensoße süß-sauer (GW) Salzkartoffeln (SD) Gurkensalat	Wurstgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Rigatoni (GW) saure Gurke	Milchreis (M, LA) Apfelmus Zimt und Zucker	Milchreis (M, LA) Apfelmus Zimt und Zucker	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Rote Grütze
kcal/Nährwertangaben	772 kcal	530 kcal	592 kcal	473 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2, 12, 13		2	2	13 M, LA, SL	
Sa 26.04.	Kartoffel-Hackfleischsuppe (Schwein) mit Pilzen (M, LA)	Hefeklöße (GW, M, LA, Ei) mit Sauerkirschen	Fischpastapfanne mit Mandeln (F,GW)	Kartoffel-Hackfleischsuppe (Schwein) mit Pilzen (M, LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	537 kcal	525 kcal	620 kcal	354 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	-	-		-	13 M, LA, SL	
SO 27.04.	Schweineroulade (SE) Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Spaghetti (GW) mit Karotten-Curry-Sugo (M, LA) Reibekäse (M)	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	673 kcal	586 kcal	357 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1, 2, 6, 13	2	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