

Speiseplan 3

Mittag (Patienten, Standort Neubrandenburg)

gültig vom 30.12.2024 - 05.01.2025

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)



	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo 30.12.	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
<small>kcal/Nährwertangaben</small>	534 kcal	562 kcal	473 kcal	312 kcal	89 kcal	
<small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	13	-	2	2	13 M, LA, SL	
 Di 31.12.	Kartoffelsalat (GW,M,LA,Ei,SE) Bockwurst (M,LA,SE,SO) Rotkohlrkost 	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen 	 Seelachs gebraten(F) Rote Bete-Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA) 	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
<small>kcal/Nährwertangaben</small>	700 kcal	505 kcal	450 kcal	505 kcal	89 kcal	
<small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	1,2,16,17	12gEW	4,12		13 M, LA, SL	
 Mi 01.01.	Cordon Bleu (GW,M,LA,) Rahmchampignon (GW,M,LA) Kartoffeltaschen (M,LA) 	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei) 	 Kräuterkalbsbraten Soße (GW, M, LA) Buttermöhren (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Festliches Dessert 
<small>kcal/Nährwertangaben</small>	750 kcal	362 kcal	563 kcal	240 kcal	89 kcal	
<small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	1,2		13		13 M, LA, SL	
Do 02.01.	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
<small>kcal/Nährwertangaben</small>	300 kcal	801 kcal	492 kcal	494 kcal	89 kcal	124 kcal
<small>Zusatzstoffe/Allergene</small>		12	2,13		13,00 M, LA, SL	2 M, LA
Fr 03.01.	Hähnchenschnitzel (GW) Champignon z.Ü (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD)	 Spaghetti (GW) Soße "Carbonara" (Schwein)(M, LA) Salatmix(M, L, Ei, SL, SE)	Kaiserschmarren (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA) 	 Spaghetti (GW) Soße "Carbonara" (Schwein)(M, LA, SE) Salatmix(M, L, Ei, SL, SE) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Joghurt siehe Becher
<small>kcal/Nährwertangaben</small>	387 kcal	494 kcal	625 kcal	326 kcal	89 kcal	
<small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	12	1,2	12	1,2	13 M, LA, SL	
Sa 04.01.	Gemüsesuppe mit Nudeln und Eistich (GW, M,LA,SL,Ei) 	Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M) 	 gedünsteter Fisch in Petersiliensoße (GW,M,LA,F) Salzkartoffeln (SD) Senf Gurken	Gemüsesuppe mit Nudeln und Eistich (GW, M,LA,SL,Ei) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Obst der Saison
<small>kcal/Nährwertangaben</small>	250 kcal	473 kcal	400 kcal	250 kcal	89 kcal	
<small>Zusatzstoffe/Allergene</small>			2,4,13		13 M, LA, SL	
So 05.01.	Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" (GW, M, LA, SE) grüne Bohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Ratatouille Reis 	Putenbrustbraten Soße (GW, M, LA, SE) Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Putenbrustbraten Soße (GW, M, LA, SE) Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe, verfeinert mit Butter)	Buttermilchdessert siehe Becher
<small>kcal/Nährwertangaben</small>	620 kcal	390 kcal	416 kcal	280 kcal	89 kcal	
<small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	1,4,12,13	-	2,12, 13	2, 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 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