

**Kucne Laage**

Tel.: 038459 / 669869

**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Speiseplan vom 01.02.2026 - 28.02.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_ Bitte Abgeben bis \_\_\_\_\_

Tag	Menü I
Sonntag, 01.02.2026	
Montag, 02.02.2026	Fischfrikadellen <sup>a,a1,g1,d,g</sup> Möhrengemüse in Rahm <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Banane 632 kcal, 2634 kJoule
Dienstag, 03.02.2026	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup> Apfel 539 kcal, 2288 kJoule
Mittwoch, 04.02.2026	Putengeschnetzeltes Reis Bohnensalat Apfelmus mit Vanillesoße <sup>2,g1,g</sup> 470 kcal, 1980 kJoule
Donnerstag, 05.02.2026	Rührei <sup>c</sup> Rahmspinat <sup>a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Erdbeerpudding <sup>12,g1,g</sup> 504 kcal, 2106 kJoule
Freitag, 06.02.2026	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Birne 858 kcal, 3589 kJoule
Samstag, 07.02.2026	
Sonntag, 08.02.2026	
Montag, 09.02.2026	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> Heiße Kirschen Banane 622 kcal, 2604 kJoule
Dienstag, 10.02.2026	Gemüseschnitzel Blumenkohl <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup> 487 kcal, 2027 kJoule
Mittwoch, 11.02.2026	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Schmorkohl Salzkartoffeln Birne 327 kcal, 1371 kJoule
Donnerstag, 12.02.2026	Geb.Seelachsfilet <sup>d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Reis Gurkensalat Schokopudding mit Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup> 414 kcal, 1743 kJoule
Freitag, 13.02.2026	Hackbällchen in Tomatensoße <sup>12,a,a1,c</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Apfel 715 kcal, 2998 kJoule
Samstag, 14.02.2026	
Sonntag, 15.02.2026	
Montag, 16.02.2026	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Banane 571 kcal, 2404 kJoule
Dienstag, 17.02.2026	Putengulasch Apfelrotkohl <sup>2</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse

Das Register der eingesetzten Zusatzstoffe kann zu jeder Zeit in der Küche eingesehen werden.



Name, Vorname: \_\_\_\_\_ Bitte Abgeben bis \_\_\_\_\_

Tag	Menü I
	581 kcal, 2451 kJoule
<b>Mittwoch, 18.02.2026</b>	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Birne
	384 kcal, 1598 kJoule
<b>Donnerstag, 19.02.2026</b>	Kochfisch <sup>a,a1,d</sup> Petersiliensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Gemischter Salat Vanillepudding mit Schokosoße <sup>12,g1,g</sup>
	6549 kcal, 27489 kJoule
<b>Freitag, 20.02.2026</b>	Gemüsebolognese <sup>i</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Apfel
	289 kcal, 1227 kJoule
<b>Samstag, 21.02.2026</b>	
<b>Sonntag, 22.02.2026</b>	
<b>Montag, 23.02.2026</b>	Kartoffelpuffer Apfelmus <sup>2</sup> Banane
	436 kcal, 1837 kJoule
<b>Dienstag, 24.02.2026</b>	Gemüseeeintopf <sup>i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Wackelpudding mit Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup>
	323 kcal, 1351 kJoule
<b>Mittwoch, 25.02.2026</b>	Königsberger Klopse <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Rote Beete <sup>4</sup> Apfel
	714 kcal, 2964 kJoule
<b>Donnerstag, 26.02.2026</b>	Fischstäbchen <sup>a,a1,d</sup> Möhrengemüse in Rahm <sup>12,a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>
	801 kcal, 3340 kJoule
<b>Freitag, 27.02.2026</b>	Eierragout <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Birne
	457 kcal, 1905 kJoule
<b>Samstag, 28.02.2026</b>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse