



# DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



Deutsches  
Rotes  
Kreuz

## Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

| Tag                               | Leichte Vollkost 1   | Menü I  | Menü II   |
|-----------------------------------|--|---|---|
| <b>Montag,<br/>02.03.2026</b>     | Wurstgulasch <sub>1,2,16,a,a1,i,j,S</sub><br>Nudeln Hörnchen <sub>a,a1,c</sub><br>Gewürzgurke <sub>1,4</sub><br>Banane                                   | Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sub>1,2,6,16,i,j</sub><br>Nudeln Hörnchen <sub>a,a1,c</sub><br>Banane  | Wurstgulasch <sub>1,2,16,a,a1,i,j,S</sub><br>Salzkartoffeln<br>Gewürzgurke <sub>1,4</sub><br>Banane   |
|                                   | 819 kcal, 3427 kJoule  | 604 kcal, 2534 kJoule   | 650 kcal, 2707 kJoule   |
| <b>Dienstag,<br/>03.03.2026</b>   | Grießbrei <sub>a,a1,g1,g</sub><br>Apfelmus <sup>2</sup><br>Fruchtquark <sub>g1,g</sub>   | Hackbraten <sub>12,a,a1,c,j</sub><br>Bratensoße <sub>a,a1,g1,g</sub><br>Mischgemüse <sub>12,a,a1</sub><br>Salzkartoffeln<br>Fruchtquark <sub>g1,g</sub> | Grießbrei <sub>a,a1,g1,g</sub><br>zimtige<br>Pflaumensoße<br>Fruchtquark <sub>g1,g</sub>  |
|                                   | 742 kcal, 3118 kJoule  | 915 kcal, 3815 kJoule   | 884 kcal, 3713 kJoule   |
| <b>Mittwoch,<br/>04.03.2026</b>   | Senfei <sub>12,a,a1,c,j</sub><br>Salzkartoffeln<br>Rote Beete <sup>4</sup><br>Apfel  | Senfei <sub>12,a,a1,c,j</sub><br>Salzkartoffeln<br>Rote Beete <sup>4</sup><br>Apfel   | Asiapfanne mit Hähnchenstreifen <sub>12,a,a1,c,f</sub><br>Reis<br>Apfel   |
|                                   | 530 kcal, 2208 kJoule  | 530 kcal, 2208 kJoule   | 870 kcal, 3690 kJoule   |
| <b>Donnerstag,<br/>05.03.2026</b> | gedünstetes Fischfilet <sup>d</sup><br>Rahmspinat <sub>a,a1</sub><br>Kartoffelstampf <sub>g1,g</sub><br>Wackelpudding mit Vanillesoße <sub>12,g1,g</sub> | Fischstäbchen <sub>a,a1,d</sub><br>Rahmspinat <sub>a,a1</sub><br>Kartoffelstampf <sub>g1,g</sub><br>Wackelpudding mit Vanillesoße <sub>12,g1,g</sub>    | panierter Kasselersteak <sub>1,2,a,a1,c</sub><br>Sauerkraut <sub>1,2,16</sub><br>Salzkartoffeln<br>Wackelpudding mit Vanillesoße <sub>12,g1,g</sub> |
|                                   | 437 kcal, 1830 kJoule  | 532 kcal, 2227 kJoule   | 358 kcal, 1498 kJoule   |
| <b>Freitag,<br/>06.03.2026</b>    | Eierkuchen <sub>a,a1,g1,c,g</sub><br>Apfelmus <sup>2</sup><br>Birne  | Bratwurst <sup>16</sup><br>Wachsbrechbohnen in Rahm <sub>12,a,a1</sub><br>Salzkartoffeln<br>Birne   | Eierkuchen <sub>a,a1,g1,c,g</sub><br>Apfelmus <sup>2</sup><br>Birne   |
|                                   | 523 kcal, 2203 kJoule  | 675 kcal, 2803 kJoule   | 523 kcal, 2203 kJoule   |
| <b>Samstag,<br/>07.03.2026</b>    |  |   | Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sub>1,2,i</sub><br>Fruchtjoghurt <sub>g1,g</sub>   |
|                                   |  |   | 700 kcal, 2949 kJoule   |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein  
 Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



## Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

| Tag                            | Leichte Vollkost 1 | Menü I | Menü II   |
|--------------------------------|--------------------|--------|---|
| <b>Sonntag,<br/>08.03.2026</b> |                    |        | Kohlroulade <small>12,a,a1</small><br>Soße<br>Salzkartoffeln<br>Schokopudding mit<br>Sahne <small>9,10,g1,g</small> |
|                                |                    |        | 609 kcal, 2542 kJoule   |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein

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