

**Speiseplan vom 09.03.2026 - 15.03.2026**

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 09.03.2026	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Milchreis mit heißen Kirschen ^{g1,g} Apfelmus ²	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Bockwurst ^{1,2,16} Apfelmus ²
	714 kcal, 3007 kJoule	664 kcal, 2797 kJoule	661 kcal, 2757 kJoule
Dienstag, 10.03.2026	Gulasch vom Schwein ^{4,12,a,a1,j} Rotkohl ² Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Gulasch vom Schwein ^{4,12,a,a1,j} Rotkohl ² Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Gefüllte Kartoffeltasche mit Frischkäse und Spinat auf ein Gemüsebett ^{g1,g} Kräuterquark ^{g1,g} Gurkensalat Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	578 kcal, 2419 kJoule	747 kcal, 3139 kJoule	661 kcal, 2758 kJoule
Mittwoch, 11.03.2026	Sahnematjes ^{1,g1,d,g} Pellkartoffeln Gemischter Salat Apfel	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel	Sahnematjes ^{1,g1,d,g} Pellkartoffeln Gemischter Salat Apfel
	599 kcal, 2500 kJoule	602 kcal, 2509 kJoule	599 kcal, 2500 kJoule
Donnerstag, 12.03.2026	Gemüseeeintopf ⁱ Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}	Gemüseeeintopf ⁱ Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}	Rippenbraten ^{1,2,l} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Rosenkohl Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}
	333 kcal, 1391 kJoule	333 kcal, 1391 kJoule	2744 kcal, 11455 kJoule
Freitag, 13.03.2026	Rührei ^c Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Birne	Rührei ^c Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Birne	Schweinesteak"au four" ^{g1,g} Bratkartoffeln ^{1,2} Gewürzgurke ^{1,4} Birne
	711 kcal, 2958 kJoule	711 kcal, 2958 kJoule	753 kcal, 3138 kJoule
Samstag, 14.03.2026			Hähnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
			571 kcal, 2411 kJoule

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; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 09.03.2026 - 15.03.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 15.03.2026			Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Rote Grütze ^{12,g1,g}
			587 kcal, 2454 kJoule

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; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben