

**Speiseplan vom 31.08.2026 - 06.09.2026**

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 31.08.2026	Fleischbällchen in Tomatensoße a,a1,i,j Nudeln Hörnchen a,a1,c Fruchtjoghurt g1,g	Fleischbällchen in Tomatensoße a,a1,i,j Nudeln Hörnchen a,a1,c Fruchtjoghurt g1,g	Schweine Cord on Bleu 1,2,a,a1,g1,g Sommergemüse in Rahm 12,a,a1 Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g
	3279 kcal, 13673 kJoule	3279 kcal, 13673 kJoule	689 kcal, 2878 kJoule
Dienstag, 01.09.2026	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus ² Banane	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus ² Banane	Bratwurst ¹⁶ Mischgemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Banane
	571 kcal, 2404 kJoule	571 kcal, 2404 kJoule	787 kcal, 3266 kJoule
Mittwoch, 02.09.2026	Blumenkohl-Käse- Medaillon a,a1,g1,g Kräuterquark g1,g Drillinge Schokopudding g1,g	Blumenkohl-Käse- Medaillon a,a1,g1,g Kräuterquark g1,g Drillinge Schokopudding g1,g	Hackbraten "Falscher Hase" a,a1,c,j Brennersoße a,a1,g1,g Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Schokopudding g1,g
	640 kcal, 2680 kJoule	640 kcal, 2680 kJoule	590 kcal, 2470 kJoule
Donnerstag, 03.09.2026	gedünstetes Seelachsfilet ^d Kräutersoße 12,a,a1 Kartoffel- Möhrenstampf g1,g Gurkensalat Birne	Seelachs Nuggets a,a1,g1,d,g,j Kräutersoße 12,a,a1 Kartoffel- Möhrenstampf g1,g Gurkensalat Birne	Gyros Tzatziki Reis Birne
	559 kcal, 2334 kJoule	672 kcal, 2804 kJoule	497 kcal, 2090 kJoule
Freitag, 04.09.2026	Gulasch vom Schwein 4,12,a,a1,j Rotkohl ² Salzkartoffeln Apfel	Gulasch vom Schwein 4,12,a,a1,j Rotkohl ² Nudeln Hörnchen a,a1,c Apfel	Bechamelkartoffeln 12,a,a1,g1,g gebratene Bockwurst 1,2,i,j Gewürzgurke ^{1,4} Apfel
	517 kcal, 2160 kJoule	686 kcal, 2880 kJoule	801 kcal, 3325 kJoule
Samstag, 05.09.2026			Erbseneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Fruchtjoghurt g1,g
			600 kcal, 2534 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Allergene: (a) Glutenthaltiges 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



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Speiseplan vom 31.08.2026 - 06.09.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 06.09.2026			Gefüllter Schweinerollbraten ^{1,2} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Kaisergemüse Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne ^{g1,g}
			504 kcal, 2109 kJoule
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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			