



Speiseplan vom 07.09.2026 - 13.09.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 07.09.2026	Kokos-Seelachs- Gemüsepfanne mit Basmatireis ^{d,i} Banane	Kokos-Seelachs- Gemüsepfanne mit Basmatireis ^{d,i} Banane	Schweineschnitzel ^{a,a1} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Banane
	786 kcal, 3341 kJoule	786 kcal, 3341 kJoule	535 kcal, 2231 kJoule
Dienstag, 08.09.2026	Nudelauflauf mit Hähnchenstreifen ^{a,a1,g1,g,i} Naturquark mit Fruchtmus ^{g1,g}	Nudelauflauf mit Hähnchenstreifen ^{a,a1,g1,g,i} Naturquark mit Fruchtmus ^{g1,g}	Grillhaxe ² Sauerkraut ^{1,2,16} Erbsenpüree Naturquark mit Fruchtmus ^{g1,g}
	720 kcal, 3021 kJoule	720 kcal, 3021 kJoule	395 kcal, 1653 kJoule
Mittwoch, 09.09.2026	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g}	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g}	paniertes Schollenfilet ^{a,a1,d} Ofengemüse ⁱ Speckkartoffeln ^{1,2} Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g}
	791 kcal, 3291 kJoule	791 kcal, 3291 kJoule	2070 kcal, 8643 kJoule
Donnerstag, 10.09.2026	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Apfelmus ² Kiwi	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Kiwi	Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kiwi
	669 kcal, 2811 kJoule	378 kcal, 1598 kJoule	868 kcal, 3631 kJoule
Freitag, 11.09.2026	Gekochtes Ei ^c Rahmspinat ^{a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Apfel	Gekochtes Ei ^c Rahmspinat ^{a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Apfel	Cremige Pasta mit Schfeinefleischstreife ^{n a,a1,g1,g,i} Apfel
	373 kcal, 1559 kJoule	373 kcal, 1559 kJoule	1056 kcal, 4472 kJoule
Samstag, 12.09.2026			Weißkohleintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
			466 kcal, 1954 kJoule
Sonntag, 13.09.2026			Wirsingroulade ^{g1,g,j} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Salzkartoffeln Wackelpudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (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



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Speiseplan vom 07.09.2026 - 13.09.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
			577 kcal, 2399 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			