



Speiseplan vom 15.09.2025 - 21.09.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 15.09.2025	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Apfelmus ² Banane	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Heiße Kirschen Banane	Bratwurst ¹⁶ Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Banane
	726 kcal, 3050 kJoule	622 kcal, 2604 kJoule	789 kcal, 3275 kJoule
Dienstag, 16.09.2025	Putengeschnetzeltes Reis Brokkoli Fruchtquark ^{g1,g}	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Brokkoli Fruchtquark ^{g1,g}
	469 kcal, 1977 kJoule	473 kcal, 1978 kJoule	385 kcal, 1615 kJoule
Mittwoch, 17.09.2025	gedünstetes Seelachsfilet ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Gurkensalat Apfel	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Dill Soße ^{12,a,a1,i} Reis Gurkensalat Apfel	Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Paprikasoße Buttererbsen ^{g1,g} Salzkartoffeln Apfel
	474 kcal, 1976 kJoule	565 kcal, 2363 kJoule	408 kcal, 1700 kJoule
Donnerstag, 18.09.2025	Rührei ^c Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Rührei ^c Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Sauerfleisch ^{1,2,16} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Krautsalat ² Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	765 kcal, 3183 kJoule	765 kcal, 3183 kJoule	1962 kcal, 8190 kJoule
Freitag, 19.09.2025	Gefüllte Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung ^{a,a1,g1,c,g} Vanillesoße ^{12,g1,g} Birne	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Birne	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne
	304 kcal, 1285 kJoule	806 kcal, 3371 kJoule	696 kcal, 2897 kJoule
Samstag, 20.09.2025			Hähnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
			571 kcal, 2411 kJoule
Sonntag, 21.09.2025			Schweineragout ^{4,12,a,a1,j} Apfelrotkohl ² Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
			553 kcal, 2315 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



Speiseplan vom 15.09.2025 - 21.09.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<small>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</small>			