



Speiseplan vom 14.09.2026 - 20.09.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 14.09.2026	leichte Kräuter- Tomatensoße 12,a,a1 Nudeln Hörnchen a,a1,c Banane 586 kcal, 2456 kJoule	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel 1,2,6,16,i,j Nudeln Hörnchen a,a1,c Banane 604 kcal, 2534 kJoule	Jägerschnitzel 1,16,a,a1 Porreegemüse g1,g Salzkartoffeln Banane 459 kcal, 1915 kJoule
Dienstag, 15.09.2026	gedünsteter Hackbraten 12,a,a1,c,j Möhrengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g 728 kcal, 3039 kJoule	Bratklops a,a1,c Brennersoße a,a1,g1,g Bohnegemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g 829 kcal, 3455 kJoule	Gefüllte Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung a,a1,g1,c,g Vanillesoße 12,g1,g Fruchtjoghurt g1,g 324 kcal, 1371 kJoule
Mittwoch, 16.09.2026	Zucchini-Reispfanne mit Hähnchen g1,g,i Apfel 578 kcal, 2459 kJoule	Schupfnudeln mit Kochschinken und Brokkoli in cremiger Soße 1,2,16,a,a1,g1,c,g Apfel 795 kcal, 3318 kJoule	Sauerfleisch 1,2,16 Hausgemachte Remoulade 2,4,12,g1,c,g,j Bratkartoffeln 1,2 Apfel 797 kcal, 3311 kJoule
Donnerstag, 17.09.2026	gekochter Rinderbraten Möhrengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Wackelpudding mit Vanillesoße 12,g1,g 733 kcal, 3058 kJoule	Hefeklöße a,a1,g1,c,g Heiße Kirschen Wackelpudding mit Vanillesoße 12,g1,g 482 kcal, 2042 kJoule	gekochter Rinderbraten Meerrettichsoße 2,g1,g,i Möhrengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Wackelpudding mit Vanillesoße 12,g1,g 794 kcal, 3314 kJoule
Freitag, 18.09.2026	gedünstetes Seelachsfilet d Petersiliensoße a,a1,g1,g Salzkartoffeln Möhrensalat Birne 4852 kcal, 20349 kJoule	Fischstäbchen a,a1,d Petersiliensoße a,a1,g1,g Salzkartoffeln Möhrensalat Birne 4912 kcal, 20599 kJoule	Krautnudeln mit Schweinehackfleisch Birne 42 kcal, 174 kJoule
Samstag, 19.09.2026	Brühreis mit Hühnerfleisch i Fruchtjoghurt g1,g 299 kcal, 1259 kJoule		Steckrübeneintopf 1,2,i Fleischeinlage 1,2 Fruchtjoghurt g1,g 422 kcal, 1775 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; (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 10mg/l, als SO2 angegeben



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Speiseplan vom 14.09.2026 - 20.09.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 20.09.2026	Putengeschnetzeltes mit Zucchini und Reis Vanillepudding mit Sahne 9,10,12,g1,g		Wurstgulasch 1,2,16,a,a1,i,j,S Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne 9,10,12,g1,g
	315 kcal, 1322 kJoule		649 kcal, 2706 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; (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			