



## Speiseplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Montag, 19.01.2026</b>	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Banane  571 kcal, 2404 kJoule	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Banane  571 kcal, 2404 kJoule	paniertes Schweinekotelett Kohlrabi Gemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Banane  584 kcal, 2434 kJoule
<b>Dienstag, 20.01.2026</b>	Kartoffel-Hack- Auflauf <sup>g1,c,g</sup> Vanillepudding mit Schokosoße <sup>12,g1,g</sup>  895 kcal, 3735 kJoule	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße <sup>12,g1,g</sup>  445 kcal, 1864 kJoule	Kartoffel-Hack- Auflauf <sup>g1,c,g</sup> Vanillepudding mit Schokosoße <sup>12,g1,g</sup>  895 kcal, 3735 kJoule
<b>Mittwoch, 21.01.2026</b>	Käse-Schinken Soße <sup>1,2,12,16,g1,g</sup> Spätzle <sup>a,a1,c</sup> Mandarine <sup>14</sup>  549 kcal, 2308 kJoule	Hähnchenschnitzel <sup>a,a1</sup> Brokkolierahmsoße <sup>12,g1,g</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>  233 kcal, 973 kJoule	Käse-Schinken Soße <sup>1,2,12,16,g1,g</sup> Spätzle <sup>a,a1,c</sup> Mandarine <sup>14</sup>  549 kcal, 2308 kJoule
<b>Donnerstag, 22.01.2026</b>	Geb.Seelachsfilet <sup>d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Blattsalat mit Karotten <sup>2,12,13,l</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  376 kcal, 1580 kJoule	Geb.Seelachsfilet <sup>d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Reis Blattsalat mit Karotten <sup>2,12,13,l</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  460 kcal, 1941 kJoule	Schaschlik Paprika-Rahm-Soße Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  447 kcal, 1874 kJoule
<b>Freitag, 23.01.2026</b>	Rührei <sup>c</sup> Rahmspinat <sup>a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  535 kcal, 2233 kJoule	Rührei <sup>c</sup> Rahmspinat <sup>a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  535 kcal, 2233 kJoule	Matjes <sup>1,3,d</sup> Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Pellkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  559 kcal, 2319 kJoule
<b>Samstag, 24.01.2026</b>			Weißkohleintopf <sup>1,2,i</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>  375 kcal, 1568 kJoule
<b>Sonntag, 25.01.2026</b>			Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Wackelpudding mit Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (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 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben



**DRK Küche Laage**

Tel.: 038459 / 669869



**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

## Speiseplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
			329 kcal, 1379 kJoule
<p>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat</p> <p>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</p>			