



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

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 10/mg/l, als SO₂ 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

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 10/mg/l, als SO₂ angegeben