



Speiseplan vom 28.09.2026 - 04.10.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 28.09.2026	Hühnerfrikassee 2,12,a,a1,i Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g	Hühnerfrikassee 2,12,a,a1,i Basmati Reis Fruchtjoghurt g1,g	Germknödel mit Kirschfüllung a,a1 Vanillesoße 12,g1,g Fruchtjoghurt g1,g
	539 kcal, 2253 kJoule	623 kcal, 2614 kJoule	653 kcal, 2764 kJoule
Dienstag, 29.09.2026	Grießbrei a,a1,g1,g Apfelmus 2 Banane	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus 2 Banane	Bratklops a,a1,c Mischgemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Banane
	724 kcal, 3038 kJoule	568 kcal, 2392 kJoule	701 kcal, 2918 kJoule
Mittwoch, 30.09.2026	gedünstete Hähnchenkeule Möhrengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße 12,g1,g	Hähnchenkeule Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße 12,g1,g	Curry- Gemüsenudeln mit Hähnchen g1,g,i Schokopudding mit Vanillesoße 12,g1,g
	829 kcal, 3459 kJoule	651 kcal, 2726 kJoule	468 kcal, 1980 kJoule
Donnerstag, 01.10.2026	leicht geschmorte Gurken mit Hackbällchen 1,2,16 Salzkartoffeln Apfel	Cremige Schmorgurke mit Seelachswürfel und Dill a,a1,g1,c,g,i Spätzle a,a1,c Apfel	Eisbein 1,2 Sauerkraut 1,2,16 Salzkartoffeln Apfel
	218 kcal, 911 kJoule	710 kcal, 2994 kJoule	619 kcal, 2583 kJoule
Freitag, 02.10.2026	Rührei c Spinat a,a1 Salzkartoffeln Birne	Eierragout mit Erbsen und Möhren g1,c,g,j Salzkartoffeln Birne	Asiapfanne mit Hähnchenstreifen 12,a,a1,c,f gebratener Reis Birne
	417 kcal, 1741 kJoule	449 kcal, 1875 kJoule	911 kcal, 3863 kJoule
Samstag, 03.10.2026	gedünsteter Putenbraten Blumenkohl 12,a,a1 Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g		Gefüllter Schweinerollbraten 1,2 Bratensoße a,a1,g1,g Apfelrotkohl 2 Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g
	615 kcal, 2562 kJoule		446 kcal, 1868 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (f) Soja 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 28.09.2026 - 04.10.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 04.10.2026	leicht geschmorte Steckrüben mit Hackbällchen ^c Salzkartoffeln Rote Grütze ^{12,g1,g}		Kohlroulade ^{12,a,a1} Braune Soße ^{a,a1,g1,g} Salzkartoffeln Rote Grütze ^{12,g1,g}
	441 kcal, 1851 kJoule		782 kcal, 3258 kJoule
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse			