

DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



Speiseplan vom 24.11.2025 - 30.11.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü l	Menü II
Montag,	Milchreis mit heißen	Milchreis mit heißen	Schweine Cord on
24.11.2025	Kirschen 91,9	Kirschen 91,9	Bleu 1,2,a,a1,g1,g
2411112020	Apfelmus 2	Apfelmus ²	Möhren-
			Kohlrabigemüse 91.9
			Salzkartoffeln
			Apfelmus 2
	664 kcal, 2797 kJoule	664 kcal, 2797 kJoule	660 kcal, 2765 kJoule
Dienstag,	Bolognese 12,a,a1,i	Bolognese 12,a,a1,i	paniertes
25.11.2025	Nudeln Hörnchen a,a1,c	Nudeln Hörnchen a,a1,c	Kasselersteak 1,2,a,a1,
	Banane	Banane	Rahmwirsing 91,9
			Salzkartoffeln
			Banane
	754 kcal, 3165 kJoule	754 kcal, 3165 kJoule	514 kcal, 2138 kJoule
Mittwoch,	Erbseneintopf 1,2,i	Hähnchenkeule	Erbseneintopf 1,2,i
26.11.2025	Bockwurst 1,2,16	Blumenkohl 12,a,a1	Bockwurst 1,2,16
	Fruchtjoghurt 91,9	Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt 91.9
		Fruchtjoghurt 91,9	
	815 kcal, 3408 kJoule	919 kcal, 3835 kJoule	815 kcal, 3408 kJoule
Donnerstag,	Kochfisch a,a1,d	Kochfisch a,a1,d	Schmorbraten vom
27.11.2025	Kräutersoße 12,a,a1	Kräutersoße 12,a,a1	Schwein
	Kartoffelstampf 91,9	Kartoffelstampf 91.9	Bratensoße a,a1,g1,g
	Gurkensalat	Gurkensalat	Bohnengemüse 12,a,a
	Apfel	Apfel	Salzkartoffeln
	****		Apfel
	2011 kcal, 8447 kJoule	2011 kcal, 8447 kJoule	744 kcal, 3098 kJoule
Freitag,	Senfei 12,a,a1,c,j	Senfei 12,a,a1,c,j	Brathering 3,a,a1,c,d,j
28.11.2025	Salzkartoffeln	Salzkartoffeln	Speck und Zwiebeln
	Rote Beete 4	Rote Beete 4	1,2,12,16
	Fruchtquark 91,9	Fruchtquark 91,9	Kartoffelstampf 91.9
		ľ	Rote Beete
	625 keel 2050 k leede	005 11 0050 1-11-	Fruchtquark 91,9
	635 kcal, 2650 kJoule	635 kcal, 2650 kJoule	837 kcal, 3481 kJoule
Samstag, 29.11.2025			Weißkohleintopf 1,2,1
			Fleischeinlage 1,2
			Fruchtjoghurt 91,9

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (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 -

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



Speiseplan vom 24.11.2025 - 30.11.2025

Name, Vorname:

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag,			Rippenbraten 1,2,1
30.11.2025			Bratensoße a,a1,g1,g Möhrengemüse 12,a,a1
			Salzkartoffeln
			Schokopudding mit
			Sahne 9,10,91,9
			3046 kcal, 12709 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (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; (j) 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