



Speiseplan vom 15.12.2025 - 21.12.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 15.12.2025	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Vanillesoße ^{12,g1,g} Banane	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Heiße Kirschen Banane	Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Banane
	629 kcal, 2661 kJoule	495 kcal, 2093 kJoule	736 kcal, 3060 kJoule
Dienstag, 16.12.2025	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Fruchtquark ^{g1,g}	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Rosenkohl Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Fruchtquark ^{g1,g}
	452 kcal, 1905 kJoule	635 kcal, 2657 kJoule	452 kcal, 1905 kJoule
Mittwoch, 17.12.2025	Hähnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Erdbeerpudding ^{12,g1,g}	Hähnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Erdbeerpudding ^{12,g1,g}	Schmorbraten vom Schwein Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Kaisergemüse Salzkartoffeln Erdbeerpudding ^{12,g1,g}
	584 kcal, 2467 kJoule	584 kcal, 2467 kJoule	524 kcal, 2197 kJoule
Donnerstag, 18.12.2025	Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Apfel	Bratwurst ¹⁶ Bohngengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel	Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Knacker ^{1,2,16,g1,g,j} Apfel
	398 kcal, 1655 kJoule	699 kcal, 2902 kJoule	586 kcal, 2448 kJoule
Freitag, 19.12.2025	gedünstetes Fischfilet ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Gurkensalat Birne	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Gurkensalat Birne	Rippenbraten ^{1,2,i} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Salzkartoffeln Gurkensalat Birne
	481 kcal, 2002 kJoule	496 kcal, 2069 kJoule	2714 kcal, 11327 kJoule
Samstag, 20.12.2025			Grünkohleintopf mit Kasseler und Rauchwurst ^{1,2,16,g1,g,i,j} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
			301 kcal, 1263 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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 15.12.2025 - 21.12.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 21.12.2025			Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Zitronenmousse ^{12,g1,g}
			533 kcal, 2247 kJoule
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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			