



Speiseplan vom 09.02.2026 - 15.02.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 09.02.2026	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Apfelmus ² Banane 726 kcal, 3050 kJoule	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Heiße Kirschen Banane 622 kcal, 2604 kJoule	paniertes Schweinekotelett Möhren- Kohlrabigemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Banane 617 kcal, 2571 kJoule
Dienstag, 10.02.2026	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 417 kcal, 1749 kJoule	Gemüseschnitzel Blumenkohl ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 487 kcal, 2027 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 507 kcal, 2116 kJoule
Mittwoch, 11.02.2026	Himmel und Erde ² gebratene Bockwurst ^{1,2,i,j} Tomatensalat Birne 8662 kcal, 36249 kJoule	Bratklops ^{a,a1,c} Schmorkohl Salzkartoffeln Birne 327 kcal, 1371 kJoule	Himmel und Erde ² gebratene Bockwurst ^{1,2,i,j} Tomatensalat Birne 8662 kcal, 36249 kJoule
Donnerstag, 12.02.2026	gedünstetes Seelachsfilet ^d Kräutersoße ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Gurkensalat Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 441 kcal, 1850 kJoule	Geb.Seelachsfilet ^d Kräutersoße ^{12,a,a1} Reis Gurkensalat Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 414 kcal, 1743 kJoule	Geflügelleber gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Gurkensalat Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 595 kcal, 2490 kJoule
Freitag, 13.02.2026	Hackbällchen in Tomatensoße ^{12,a,a1,c} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Apfel 715 kcal, 2998 kJoule	Hackbällchen in Tomatensoße ^{12,a,a1,c} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Apfel 715 kcal, 2998 kJoule	Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Apfel 549 kcal, 2307 kJoule
Samstag, 14.02.2026			Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 422 kcal, 1775 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; (d) Fisch 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 09.02.2026 - 15.02.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 15.02.2026			Schaschlik-Pfanne 1,2,16 Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce g1,g
			449 kcal, 1883 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; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse