



Speiseplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 23.02.2026	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Banane 436 kcal, 1837 kJoule	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Banane 436 kcal, 1837 kJoule	gebratene Hähnchenbrust Kaisergemüse Salzkartoffeln Banane 285 kcal, 1201 kJoule
Dienstag, 24.02.2026	Gemüse Eintopf ⁱ Geflügelwieners ^{1,2,3,16} Wackelpudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 323 kcal, 1351 kJoule	Gemüse Eintopf ⁱ Geflügelwieners ^{1,2,3,16} Wackelpudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 323 kcal, 1351 kJoule	Grillhaxe ² Sauerkraut ^{1,2,16} Erbsenpüree Wackelpudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 366 kcal, 1534 kJoule
Mittwoch, 25.02.2026	Lasagne ^{6,a,a1,g1,g} Apfel 882 kcal, 3692 kJoule	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel 714 kcal, 2964 kJoule	Lasagne ^{6,a,a1,g1,g} Apfel 882 kcal, 3692 kJoule
Donnerstag, 26.02.2026	Kochfisch ^{a,a1,d} Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Fruchtquark ^{g1,g} 2397 kcal, 10050 kJoule	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Fruchtquark ^{g1,g} 801 kcal, 3340 kJoule	Schaschlik Paprika-Rahm-Soße Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} 447 kcal, 1874 kJoule
Freitag, 27.02.2026	Eierragout ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Birne 457 kcal, 1905 kJoule	Eierragout ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Birne 457 kcal, 1905 kJoule	Geschmorte Steckrüben mit Hackbällchen ^c Salzkartoffeln Birne 366 kcal, 1535 kJoule
Samstag, 28.02.2026			Hähnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 571 kcal, 2411 kJoule
Sonntag, 01.03.2026			Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Rote Grütze ^{12,g1,g}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (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



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Speiseplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
			595 kcal, 2485 kJoule
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (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			