



Speiseplan vom 31.03.2025 - 06.04.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 31.03.2025	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² Banane 571 kcal, 2404 kJoule	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² Banane 571 kcal, 2404 kJoule	Wirsingroulade ^{g1,g,j} Salzkartoffeln Banane 477 kcal, 1980 kJoule
	Dienstag, 01.04.2025	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Vanillesoße ^{12,g1,g} Erdbeerjoghurt ^{g1,g} 634 kcal, 2686 kJoule	Gulasch vom Schwein ^{4,12,a,a1,j} Rotkohl ² Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{g1,g} 611 kcal, 2558 kJoule
Mittwoch, 02.04.2025	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, 03.04.2025	Eierragout ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} 521 kcal, 2174 kJoule	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Petersiliensoße ^{a,a1,g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Gurkensalat Fruchtquark ^{g1,g} 4976 kcal, 20871 kJoule
Freitag, 04.04.2025	Gemüse Eintopf ⁱ Wiener ^{1,2,16,i,j} Birne 302 kcal, 1264 kJoule	Gemüse Eintopf ⁱ (ohne Fleischeinlage) Birne 161 kcal, 676 kJoule	Schmorbraten vom Schwein Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Bohngemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne 785 kcal, 3270 kJoule
	Samstag, 05.04.2025		Hähnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 571 kcal, 2411 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 31.03.2025 - 06.04.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 06.04.2025			Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{9,10,12,g1,g}
			642 kcal, 2700 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse