



Speiseplan vom 14.04.2025 - 20.04.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 14.04.2025	Milchreis mit heißen Kirschen ^{g1,g} Apfelmus ²	Milchreis mit heißen Kirschen ^{g1,g} Apfelmus ²	Schweine Cord on Bleu ^{1,2,a,a1,g1,g} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	664 kcal, 2797 kJoule	664 kcal, 2797 kJoule	768 kcal, 3215 kJoule
Dienstag, 15.04.2025	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Pfirsichjoghurt ^{g1,g}	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Pfirsichjoghurt ^{g1,g}	Eisbein ^{1,2} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt ^{g1,g}
	741 kcal, 3116 kJoule	741 kcal, 3116 kJoule	696 kcal, 2908 kJoule
Mittwoch, 16.04.2025	gedünstetes Seelachsfilet ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Gurkensalat Birne	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Gurkensalat Birne	Rippenbraten ^{1,2,l} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Salzkartoffeln Gurkensalat Birne
	515 kcal, 2149 kJoule	573 kcal, 2386 kJoule	2714 kcal, 11327 kJoule
Donnerstag, 17.04.2025	Hühnerfrikassee auf Gärtnerin Art ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfel	Hühnerfrikassee auf Gärtnerin Art ^{2,12,a,a1,i} Reis Apfel	Geflügelleber gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Apfel
	672 kcal, 2805 kJoule	756 kcal, 3166 kJoule	449 kcal, 1879 kJoule
Freitag, 18.04.2025			Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Zitronenmousse ^{12,g1,g}
			628 kcal, 2618 kJoule
Samstag, 19.04.2025			Gemüse Eintopf ⁱ Wiener ^{1,2,16,i,j} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
			322 kcal, 1350 kJoule
Sonntag, 20.04.2025			Rinderroulade ^{1,2,j} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Apfelrotkohl ² Salzkartoffeln Schokomousse ^{g1,g}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit 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; (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



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 14.04.2025 - 20.04.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
			2007 kcal, 8390 kJoule
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit 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; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben</small>			