



Speiseplan vom 23.06.2025 - 29.06.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 23.06.2025	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Banane 604 kcal, 2534 kJoule	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Banane 604 kcal, 2534 kJoule	Kasseler Steak ^{1,2} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Banane 697 kcal, 2926 kJoule
	Dienstag, 24.06.2025	gedünstetes Seelachsfilet ^d Petersiliensoße ^{a,a1,g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Möhrensalat Fruchtquark ^{g1,g} 5015 kcal, 21031 kJoule	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Petersiliensoße ^{a,a1,g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Möhrensalat Fruchtquark ^{g1,g} 5073 kcal, 21268 kJoule
Mittwoch, 25.06.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfel 573 kcal, 2411 kJoule	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Erbsengemüse Salzkartoffeln Apfel 431 kcal, 1804 kJoule	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfel 573 kcal, 2411 kJoule
	Donnerstag, 26.06.2025	Vegetarischer Nudelaufauf ^{a,a1,g1,g,i} Apfelmus mit Vanillesoße ^{2,g1,g} 1052 kcal, 4418 kJoule	Vegetarischer Nudelaufauf ^{a,a1,g1,g,i} Apfelmus mit Vanillesoße ^{2,g1,g} 1052 kcal, 4418 kJoule
Freitag, 27.06.2025	Matjes ^{1,3,d} Kräuterquark ^{g1,g} Pellkartoffeln Tomatensalat Birne 8918 kcal, 37327 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Kirschjoghurt ^{g1,g} 604 kcal, 2516 kJoule	Matjes ^{1,3,d} Kräuterquark ^{g1,g} Pellkartoffeln Tomatensalat Birne 8918 kcal, 37327 kJoule
	Samstag, 28.06.2025		Schnittbohneintopf mit Rindfleisch ⁱ Fruchtjoghurt ^{g1,g} 257 kcal, 1081 kJoule

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



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



Speiseplan vom 23.06.2025 - 29.06.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 29.06.2025			Bratklops ^{a,a1,c} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Rotkohl ² Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne ^{g1,g}
			596 kcal, 2494 kJoule

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