



Speiseplan vom 14.07.2025 - 20.07.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 14.07.2025	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² Banane	Hühnerfrikassee auf Gärtnerin Art ^{2,12,a,a1,i} Reis Banane	Hühnerfrikassee auf Gärtnerin Art ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Banane
	568 kcal, 2392 kJoule	846 kcal, 3539 kJoule	762 kcal, 3178 kJoule
Dienstag, 15.07.2025	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Heiße Kirschen Apfelmus mit Vanillesoße ^{2,g1,g}	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Heiße Kirschen Apfelmus mit Vanillesoße ^{2,g1,g}	Schweinshaxe ² Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Apfelmus mit Vanillesoße ^{2,g1,g}
	622 kcal, 2609 kJoule	622 kcal, 2609 kJoule	389 kcal, 1632 kJoule
Mittwoch, 16.07.2025	gebratene Bockwurst ^{1,2,i,j} Himmel und Erde ² Bohnsalat Rote Grütze mit Vanillesauce ^{g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce ^{g1,g}	gebratene Bockwurst ^{1,2,i,j} Himmel und Erde ² Bohnsalat Rote Grütze mit Vanillesauce ^{g1,g}
	470 kcal, 1955 kJoule	707 kcal, 2949 kJoule	470 kcal, 1955 kJoule
Donnerstag, 17.07.2025	gedünstetes Seelachsfilet ^d Sahnesoße ^{a,a1,g1,g} Reis Gemischter Salat Apfel	gedünstetes Seelachsfilet ^d Sahnesoße ^{a,a1,g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Gemischter Salat Apfel	Hausgemachtes Gyros mit Tzatziki Reis Krautsalat ² Apfel
	6320 kcal, 26439 kJoule	6335 kcal, 26491 kJoule	1807 kcal, 7580 kJoule
Freitag, 18.07.2025	Hähnchenkeule Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Birne	Hähnchenkeule Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Birne	geschmorte Zucchini mit Hackbällchen ^c Salzkartoffeln Birne
	606 kcal, 2537 kJoule	606 kcal, 2537 kJoule	366 kcal, 1535 kJoule
Samstag, 19.07.2025	Kirschsuppe mit Klüten ^{a,a1,c} Fruchtjoghurt ^{g1,g}		Weißer Bohneneintopf ^{1,2,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	600 kcal, 2528 kJoule		628 kcal, 2635 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Allergene: (a) Glutenthaltiges 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 14.07.2025 - 20.07.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 20.07.2025			Geflügelleber Speckstippe ^{1,2,12,16} gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Schokopudding ^{g1,g}
			874 kcal, 3633 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			