



Speiseplan vom 21.07.2025 - 27.07.2025

Name, Vorname: _____

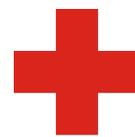
| Tag | Leichte Vollkost 1 | Menü I | Menü II |
|-----------------------------------|--|--|---|
| Montag, 21.07.2025 | Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Heiße Kirschen Banane | Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Heiße Kirschen Banane | Schweine Cord on Bleu ^{1,2,a,a1,g1,g} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Banane |
| | 495 kcal, 2093 kJoule | 495 kcal, 2093 kJoule | 639 kcal, 2669 kJoule |
| Dienstag, 22.07.2025 | Gekochtes Ei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} | Gekochtes Ei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} | Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} |
| | 424 kcal, 1777 kJoule | 424 kcal, 1777 kJoule | 752 kcal, 3129 kJoule |
| Mittwoch, 23.07.2025 | Hackbällchen in Tomatensoße ^{12,a,a1,c} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Melone | Hackbällchen in Tomatensoße ^{12,a,a1,c} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Melone | Kohlroulade ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Melone |
| | 760 kcal, 3188 kJoule | 760 kcal, 3188 kJoule | 556 kcal, 2317 kJoule |
| Donnerstag, 24.07.2025 | Geb.Seelachsfilet ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Möhrensalat Kirschjoghurt ^{g1,g} | Geb.Seelachsfilet ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Möhrensalat Kirschjoghurt ^{g1,g} | Kesselgulasch ^{4,j} Brötchen ^{a,a1} Kirschjoghurt ^{g1,g} |
| | 655 kcal, 2731 kJoule | 655 kcal, 2731 kJoule | 446 kcal, 1880 kJoule |
| Freitag, 25.07.2025 | Gefüllte Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung ^{a,a1,g1,c,g} Vanillesoße ^{12,g1,g} Apfel | Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Apfel | Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Salzkartoffeln Apfel |
| | 263 kcal, 1113 kJoule | 724 kcal, 3033 kJoule | 555 kcal, 2313 kJoule |
| Samstag, 26.07.2025 | | | Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Fruchtjoghurt ^{g1,g} |
| | | | 422 kcal, 1775 kJoule |
| Sonntag, 27.07.2025 | | | gebratene Hähnchenbrust Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Zitronenmousse ^{12,g1,g} |
| | | | |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
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 21.07.2025 - 27.07.2025

Name, Vorname: _____

| Tag | Leichte Vollkost 1 | Menü I | Menü II |
|--|--------------------|--------|-----------------------|
| | | | 603 kcal, 2518 kJoule |
| <small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein 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</small> | | | |