



Speiseplan vom 28.07.2025 - 03.08.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 28.07.2025	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Banane	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Banane	gebratener Fleischkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Banane
	436 kcal, 1837 kJoule	436 kcal, 1837 kJoule	498 kcal, 2067 kJoule
Dienstag, 29.07.2025	Gemüse Eintopf ⁱ Wiener ^{1,2,16,i,j} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Wachsbrechbohnen in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Knacker ^{1,2,16,g1,g,j} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	356 kcal, 1490 kJoule	642 kcal, 2681 kJoule	1049 kcal, 4407 kJoule
Mittwoch, 30.07.2025	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Birne
	583 kcal, 2433 kJoule	583 kcal, 2433 kJoule	571 kcal, 2381 kJoule
Donnerstag, 31.07.2025	Bratwurst ¹⁶ Blumenkohl ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}	Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}	Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Hausgemachte Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Gewürzgurke ^{1,4} Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}
	795 kcal, 3303 kJoule	496 kcal, 2065 kJoule	931 kcal, 3870 kJoule
Freitag, 01.08.2025	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Apfel	Gemüsebolognese ⁱ Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Apfel	Rippenbraten ^{1,2,l} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Rotkohl ² Salzkartoffeln Apfel
	817 kcal, 3416 kJoule	289 kcal, 1227 kJoule	2646 kcal, 11044 kJoule
Samstag, 02.08.2025			Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Bockwurst ^{1,2,16} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
			582 kcal, 2419 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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 10mg/l, als SO2 angegeben



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



Speiseplan vom 28.07.2025 - 03.08.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 03.08.2025			Schmorbraten vom Schwein Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Erbsengemüse Salzkartoffeln Strudelpudding ^{12,g1,g}
			652 kcal, 2726 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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