



Speiseplan vom 29.07.2024 - 04.08.2024

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 29.07.2024	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Schweinesteak Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	714 kcal, 3007 kJoule	714 kcal, 3007 kJoule	699 kcal, 2923 kJoule
Dienstag, 30.07.2024	Kartoffel-Hack-Auflauf ^{g1,c,g} Melone	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Sommergemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Melone	Kartoffel-Hack-Auflauf ^{g1,c,g} Melone
	863 kcal, 3599 kJoule	347 kcal, 1446 kJoule	863 kcal, 3599 kJoule
Mittwoch, 31.07.2024	Hühnerfrikassee auf Gärtnerin Art ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g}	Hühnerfrikassee auf Gärtnerin Art ^{2,12,a,a1,i} Reis Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g}	Rollmops ^{2,12,a,a1,d,j} Speck und Zwiebelfett ^{1,2,12,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Gurkensalat mit Sahne ^{g1,g} Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g}
	750 kcal, 3132 kJoule	834 kcal, 3493 kJoule	1280 kcal, 5305 kJoule
Donnerstag, 01.08.2024	Kochfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Reis Möhrensalat Banane	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Möhrensalat Banane	Geflügelleber gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Banane
	2185 kcal, 9178 kJoule	451 kcal, 1883 kJoule	539 kcal, 2252 kJoule
Freitag, 02.08.2024	Bratklops ^{a,a1,c} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	Schmorkohl mit Schweinefleisch ^{1,2,16} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	656 kcal, 2736 kJoule	656 kcal, 2736 kJoule	355 kcal, 1487 kJoule
Samstag, 03.08.2024	Kohlrabi-Möhren Eintopf Fleischeinlage ^{1,2} Fruchtjoghurt ^{g1,g}		Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	336 kcal, 1416 kJoule		700 kcal, 2949 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



DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



Speiseplan vom 29.07.2024 - 04.08.2024

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 04.08.2024			Hähnchenkeule Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne ^{g1,g}
			728 kcal, 3050 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