



Speiseplan vom 27.01.2025 - 02.02.2025

Name, Vorname: _____

| Tag | Leichte Vollkost 1 | Menü I | Menü II |
|-----------------------------------|---|---|---|
| Montag, 27.01.2025 | Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Banane | Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Banane | Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Banane |
| | 604 kcal, 2534 kJoule | 604 kcal, 2534 kJoule | 836 kcal, 3473 kJoule |
| Dienstag, 28.01.2025 | Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch ^{g1,g} | Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Apfel | Kasseler Steak ^{1,2} Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Kartoffelstampf ^{g1,g} Apfel |
| | 779 kcal, 3253 kJoule | 626 kcal, 2601 kJoule | 713 kcal, 2992 kJoule |
| Mittwoch, 29.01.2025 | Vegetarischer Nudelaufwurf ^{a,a1,g1,g,i} Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g} | Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bohngemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g} | Vegetarischer Nudelaufwurf ^{a,a1,g1,g,i} Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g} |
| | 1039 kcal, 4366 kJoule | 776 kcal, 3239 kJoule | 1039 kcal, 4366 kJoule |
| Donnerstag, 30.01.2025 | Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräuterquark ^{g1,g} Pellkartoffeln Gemischter Salat Birne | Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Birne | Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräuterquark ^{g1,g} Pellkartoffeln Gemischter Salat Birne |
| | 680 kcal, 2846 kJoule | 550 kcal, 2289 kJoule | 680 kcal, 2846 kJoule |
| Freitag, 31.01.2025 | Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Spätzle ^{a,a1,c} Kirschjoghurt ^{g1,g} | gedünstetes Seelachsfilet ^d Möhrengemüse ^{12,a,a1} Reis Kirschjoghurt ^{g1,g} | Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} |
| | 827 kcal, 3474 kJoule | 715 kcal, 2997 kJoule | 566 kcal, 2366 kJoule |
| Samstag, 01.02.2025 | | | Schnittbohneintopf mit Rindfleisch ⁱ Buttermilchdessert ^{g1,g} |
| | | | 327 kcal, 1373 kJoule |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (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 27.01.2025 - 02.02.2025

Name, Vorname: _____

| Tag | Leichte Vollkost 1 | Menü I | Menü II |
|--------------------------------|--------------------|--------|---|
| Sonntag, 02.02.2025 | | | Hähnchenkeule Schwarzwurzeln ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding mit Sahne ^{9,10,g1,g} |
| | | | 782 kcal, 3272 kJoule |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (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