



# Speiseplan

12.02.2024 - 18.02.2024/ Cafeteria DRK Krankenhaus

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>	<u>Samstag</u>	<u>Sonntag</u>
<b>Menü 1</b> VK Vollkost	<b>Paprikagulasch v. Schwein, Nudeln und Salat</b> (1,19,20) Nährwerte: 478 kcal/ 25g Eiweiss/ 22g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Pfannengyros mit Tzatziki, Tomatenreis und Salat</b> (5) Nährwerte: 611 kcal/ 48g Eiweiss/34g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Deftiger Grünkohl mit Krustenbraten und Salzkartoffeln</b> (19,B,C,K) Nährwerte: 518 Kcal/ 50g Eiweiss/ 21g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Bratwurst mit Sauerkraut und Möhrenkartoffelstampf</b> (1,5,19) Nährwerte: 495 Kcal/ 17g Eiweiss/39g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Putenschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 542 kcal/ 36g Eiweiss/19g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>		
<b>Menü 2</b> AVK angepas. Vollkost	<b>Putenbruststreifen mit Curryanansoße, Reis, u. Romanesco-Möhren</b> (5,19) Nährwerte: 653 kcal/ 35g Eiweiss/ 39g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Gebr. Seebarsch, Zitrone, Müll.-Butter, Salat und Blumenkohlkart-Stampf</b> (1,5,16,G) Nährwerte: 513 kcal/ 35g Eiweiss/ 33g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln</b> (19) Nährwerte: 403 kcal/ 31g Eiweiss/ 23g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>6,50 €</b>	<b>2 gekochte Eier mit Senfsoße, Salat und Salzkartoffeln</b> (1,5,15,20) Nährwerte: 404 kcal/ 18g Eiweiss/ 20g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>6,50 €</b>	<b>Kochkloppse in Kapern-Soße mit Salat und Salzkartoffeln</b> (1,5,15,19,20) Nährwerte: 490 kcal/ 21g Eiweiss/ 25g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Salat und Kartoffelstampf</b> (1,5,19,20) Nährwerte: 560 kcal/ 22g Eiweiss/38g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Wels i.d. Kartoffelkruste mit Tomat.-hollandaise, Kaisergemüse u. Salz.</b> (1,5,15,16) Nährwerte: 612 kcal/ 37g Eiweiss/ 29g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>
<b>Menü 3</b> VEK vegetarische Kost	<b>Gnocchi mit Rucola und Birne, Gorgonzolasoße, Ofentomaten u. Salat</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 600 kcal/ 12g Eiweiss/ 36g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Tortelloni mit Spinat u. Ricotta, Käsesahnesoße, Zuckerschoten u. Salat</b> (1,5,15) Nährwerte: 645 kcal/ 23g Eiweiss/ 27g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Champignonpfanne mit Zwiebeln u. Kräut, Salat, Drillinge u. Knobisoße</b> (5,15,20) Nährwerte: 616 kcal/ 24 g Eiweiss/ 36g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Blumenkohl mit Semmelbutter u. gek.Ei, Möhrenkartoffelstampf</b> (1,5,19) Nährwerte: 444 kcal/ 14g Eiweiss/ 29g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Spaghetti-Pizza mit mediter. Gemüse, Pilze, Salat u. Tomatensoße</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 573 kcal/ 27g Eiweiss/ 39g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Gefüllter Germknödel mit Kirschen und Vanillesoße</b> (1,5,15) Nährwerte: 481 kcal/ 15 g Eiweiss/ 15g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>6,50 €</b>	<b>Gemüseschnitzel mit Möhrenporreegemüse, Salat u. Salzkartoffeln</b> (1,5,15,18) Nährwerte: 564 kcal/ 20g Eiweiss/ 27g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder</b> <b>Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>

**Herzlich Willkommen und Guten Appetit.**

Weitere Tagesmenüs sind je nach Angebot möglich.

Ihr  
Küchenteam.



DRK-Krankenhaus Mecklenburg-Strelitz gGmbH  
Landesverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Bitte beachten Sie. Die Zusatzstoffe und Allergene befinden sich auf der Rückseite bzw. auf einen Aushang in unserer Cafeteria.

# Information

## Liebe Gäste und Besucher,

Wir laden Sie recht herzlich ein unsere Cafeteria in der unteren Etage zu besuchen. Hier können Sie bei leckeren Essen, Kaffee, Eis und Kuchen verweilen. Es gibt eine kleine Auswahl an Snacks, Waren des täglichen Bedarfes und die eine oder andere Lektüre. Bitte beachten Sie auch unser reichhaltiges Frühstücksangebot mit diversen Heißgetränken.

## Öffnungszeiten Cafeteria

Montag bis Freitag: **8:00 bis 10.45 Uhr und 11:15 bis 16:45 Uhr**

Wochenende und Feiertage: **12:00 bis 16.45 Uhr**

**Telefon 03981 268-731**

### **Frühstückszeiten (nicht am Wochenende und Feiertagen) 8.00 -10.00 Uhr**

Hier bieten wir verschieden belegte Brötchen, ein großes und ein kleines Frühstück, heiße Würstchen, Rührei und Kaffee-sowie Teespezialitäten an. Aktuelle Lektüre, sowie Tageszeitungen werden angeboten.

### **Mittagszeiten 11:30 bis 14:00 Uhr**

#### **an Wochenenden und Feiertagen 12:00 bis 13.00 Uhr (Vorbestellungen erbeten)**

Hier bieten wir Ihnen verschiedene im Haus gekochte Menüs, eine kleine Auswahl an Desserts und ein vielseitiges Salatbuffet an. Jedes Menü beinhaltet das Hauptgericht und eine Suppe oder Dessert oder einen kleinen Salat (100 gr.pro Schale). Sie können für 0,50 Euro pro Beilage das Menü nach Ihren Wünschen erweitern. Die Preise, sowie die Zusatzstoffe und Allergene für die Menüs sind auf dem Speiseplan und auf den Aufstellern ersichtlich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Das Küchenteam

des DRK Krankenhauses Neustrelitz

## Kennzeichnungsliste

Die Angaben über die Inhaltsstoffe sind den Kennzeichnungsinformationen unserer Hersteller und Lieferanten entnommen. Aufgrund der Hinweise der Hersteller( in Spuren) kann es durch die Produktvielfalt zu Kreuzkontaminationen von verschiedenen teilweise nicht aufgeführten Inhaltsstoffen kommen. In dem Produktionsverlauf einer Großküche ist es aufgrund der Arbeitsweise möglich, dass es durch Zusammenführung verschiedene Speisekomponente zu einem vermischen der Inhaltsstoffe bzw. zu einer Kreuzkontamination kommen kann. Somit können wir weitere nicht gekennzeichnete (im Spurenbereich) Inhaltsstoffe ausschließen.

Das Krankenhaus Neustrelitz übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

<b>Zusatzstoffe:</b>	
1. Weizen	13.Macadamia
2. Roggen	14.Erdnüsse
3. Gerste	15.Eier
4. Hafer	16.Fische
5. Milchprodukte	17.Krebstiere
6. Mandeln	18.Soja
7. Haselnüsse	19.Sellerie
8.Walnüsse	20. Senf
9.Cashewnüsse	21. Sesam
10.Pecannüsse	22. Sulfite
11.Paranüsse	23. Lupinen
12. Pistazien	24. Weichtiere

<b>Allergene:</b>	
A mit Farbstoff	J mit Phosphat
B mit Konservierungsstoffen	K Nitritpökelsalz
C mit Antioxidationsmitteln	L mit Milcheiweiß
D mit Geschmacksverstärker	M mit Eiklar
E geschwefelt	N.mit Sahne
F geschwärzt	O.koffeinhaltig
G gewachst	P chininhaltig
H mit Süßstoff	Q mit Taurin
I mit Süßstoff/ Phenylalaninquelle	