



	<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 Voll- Kost		<b>Fischilet Tessiner Art mit Salat und Bratkartoffeln</b> (1,5,16,B,C) Nährwerte: 447 kcal/ 20 g Eiweiss/30g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Deftige Soljanka mit saurer Sahne und Weißbrot</b> (1,3,B,C,K) Nährwerte:478Kcal/ 24g Eiweiss/ 29g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln</b> (1,5,15,19) Nährwerte:551Kcal/ 40g Eiweiss/20g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Putenroulade mit Paprikasoße, Reis und Salat</b> (1,5,15,19) Nährwerte:658kcal/ 52g Eiweiss/34g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>		
<b>Menü 2</b> AVK angepas .Vollko st	<b>Lambraten mit Thymianjus, grüne Bohnen , Salzkartoffeln</b> (5,19) Nährwerte: 514 kcal/ 26g Eiweiss/ 32g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>6,50 €</b>	<b>Feines Ragout vom Schwein mit Salat und Salzkartoffeln</b> (1,5) Nährwerte: 490 kcal/ 21g Eiweiss/ 28g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Wirsingkohl-Möhren-eintopf mit Kasseler u. Kartoffeln</b> (19,B,C,K) Nährwerte: 333 kcal/ 35g Eiweiss/ 13g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>6,50 €</b>	<b>Geflügelklößchen, Spargel a la creme, Möhrenkart-Stampf</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 389 kcal/ 20g Eiweiss/ 21g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Buntbarschfilet mit Zitronensoße, Salz-kart. u. Romanescogemüse</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 423 kcal/ 34g Eiweiss/ 15g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Putenboulette,Preisel-beersoße,Salat u. Pastinakenstampf</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 459 kcal/ 28g Eiweiss/23g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Hechtfilet mit Senfsoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln</b> (1,5,16,19,20) Nährwerte: 517 kcal/ 38g Eiweiss/ 24g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,50 €</b>
<b>Menü 3</b> VEK vegetar ische Kost	<b>Dreierlei Pilze mit Bohnen-Tomaten-Ragout, Erbsstampf</b> (5) Nährwerte: 562 kcal/ 19g Eiweiss/ 37g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,00 €</b>	<b>Gnocchi mit Spinat-Gorgonzola, Salat und Currymöhren</b> (1,5,15) Nährwerte: 639 kcal/ 15 g Eiweiss/ 27g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,00 €</b>	<b>Hausgemachter Milchreis mit Zimt, Zucker u. Kirschen</b> (5) Nährwerte: 392 kcal/ 12 g Eiweiss/ 7g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>5,50 €</b>	<b>Thai- Gemüsecurry (fruchtig-würzig) mit Kokosmilch und Reis</b> (5,14,16,19) Nährwerte: 510 kcal/ 10g Eiweiss/ 35g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,00 €</b>	<b>Semmelknödel mit Sauerrahm u. Kartoffel-paprikagulasch</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 450 kcal/ 20g Eiweiss/ 9g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,00 €</b>	<b>Gnocchi mit Käse , Champignonsoße und Brokkoli überbacken</b> (5,15,19) Nährwerte: 434 kcal/ 15g Eiweiss/ 15g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <b>7,00 €</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote, veg., Pilzrisotto und Peperonatagemüse</b> (3,5,18,19) Nährwerte: 580 kcal/ 14g Eiweiss/ 37g Fett + <b>Kleiner Salat (5,19,20) oder Suppe(1,5,15,19) oder Dessert(5,6,7,8,A,H)</b> <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 ein 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	