



	<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>Jägerschnitzel mit Tomatensoße, Nudeln und Salat</b> (1,15,19,B,C,K) Nährwerte: 592 kcal/ 33g Eiweiss/ 30g 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>Schweinebäckchen mit Pfefferrahmsoße, Speck - Bohnen, Salzkartoffeln</b> (1,5,19,20) Nährwerte: 619 kcal/ 47g Eiweiss/31g 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>Backfisch vom Seelachs, Kartoffelsalat und Salat</b> (1,5,15,16,20,B) Nährwerte:615 Kcal/ 25g Eiweiss/ 37g 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>Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</b> (1,19) Nährwerte:560 Kcal/ 39g Eiweiss/28g 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>Camembert mit Preiselbeeren, holl.Soße,Salat und Champignonreis</b> (1,5,15,20) Nährwerte:760 kcal/ 30g Eiweiss/46g 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 .Vollko st	<b>Hühnerfricassee mit Spargel, Butterreis und Salat</b> (1,5,19) Nährwerte: 482 kcal/ 16g 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>Gebrautes Welsfilet mit Dillsoße, Salat und Salzkartoffeln</b> (1,5,16,19) Nährwerte: 477 kcal/ 35g 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>7,50 €</b>	<b>Brühnudeln mit Suppengemüse und Hühnerfleisch</b> (1,19) Nährwerte: 344 kcal/ 24g Eiweiss/ 17g 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>Gekochtes Rindfleisch , Salzkartoffeln, Salat u. Meerrettichsoße</b> (1,5,19,22) Nährwerte: 531 kcal/ 36g 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>Geschmortes vom Wild, Preiselbeeren, Spätzle und Brokkoli</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 662 kcal/ 57g 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>7,50 €</b>	<b>Barschfilet mit Kruste, Blumenkohl, Zittr.-Buttersoße, Salzkart.</b> (1,5,16,19,20) Nährwerte: 534 kcal/ 37g 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>Kalbsbraten mit Zittr.-Thymiansoße, Möhren und Salzkartoffeln</b> (1,5,19) Nährwerte: 580 kcal/ 37g 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>Menü 3</b> VEK vegetar ische Kost	<b>Penne a la Arrabiata, Pesto, Mozzarella und Salat</b> (1,5,19) Nährwerte: 842kcal/ 30g Eiweiss/ 60g 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>Semmelknödel mit Möhren-Poreegemüse und Champignons</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 693 kcal/ 28 g 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>7,00 €</b>	<b>Hefeklöße mit Heidelbeeren, Salat</b> (1,5,15) Nährwerte: 622kcal/ 14 g 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>5,50 €</b>	<b>Sellerieschnitzel mit Mozz. u. Tomate überb. Gemüs. u. Pesto-Nudeln</b> (1,5,15) Nährwerte: 714 kcal/ 21g Eiweiss/ 41g 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>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 834 kcal/ 25g Eiweiss/ 49g 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>Blumenkäsemedallion, Tomatensoße, Salat u. Kartoffelbrei</b> (1,5,15,18,19) Nährwerte: 627 kcal/ 14 g Eiweiss/ 40g 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>Kartoffeltaschen mit Frischkäse, Kräuter-seitlinge, Peperonata</b> (5) Nährwerte: 547 kcal/ 11g 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>7,00 €</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	