



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
<b>Menü 1</b> VK Voll- Kost	<b>Hackbraten mit Soße, Leipziger Allerlei u. Kart.-Past.-stampf</b> (1,5,15,20) Nährwerte: 567 kcal/ 31g Eiweiss/ 41g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Rinderschulter mit Jägersoße, Erbsen und Salzkartoffeln</b> (1,19,20,B,C) Nährwerte: 598 kcal/ 63g Eiweiss/17g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm und Weissbrot, kl. Salat</b> (19,B,C,K) Nährwerte:478 Kcal/ 24g Eiweiss/ 29g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>6,50 €</b>					
<b>Menü 2</b> AVK angepas .Vollko st	<b>Karlsbader Kalbsgulasch mit Salat und Salzkartoffeln</b> (1,5,19,20) Nährwerte: 479 kcal/ 34g Eiweiss/ 23g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Seelachs mit Dillsoße, Broccoli und Salzkartoffeln</b> (1,5,16,19) Nährwerte: 517 kcal/ 44g Eiweiss/ 20g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Geflügelleberragout mit Preiselbeeren, Möhren und Stampf</b> (1,5,19) Nährwerte: 690 kcal/ 28g Eiweiss/ 49g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Putenbraten mit Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln</b> (1,5) Nährwerte: 518 kcal/ 51g Eiweiss/ 18g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Rindergeschnetzeltes mit grüne Bohnen und Salzkartoffeln</b> (1,5,19) Nährwerte: 447 kcal/ 31g Eiweiss/ 17g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	<b>Deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Kasseler u. Würstchen</b> (19,B;C;K) Nährwerte: 559 kcal/ 24g Eiweiss/35g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>6,50 €</b>	<b>Hähnchen Hawaii mit Currysoße, Möhren und Butterreis</b> (5,19) Nährwerte: 631 kcal/ 22g Eiweiss/ 41g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,50 €</b>	
<b>Menü 3</b> VEK vegetar ische Kost	<b>Aubergine mit Mozzarella, Salat, Reis und Tomatensoße</b> (1,5,19) Nährwerte: 654 kcal/ 14g Eiweiss/ 47g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Hausgemachte Spinatknödel mit Pilzragout und Ofentomaten</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 503 kcal/ 27 g Eiweiss/ 20g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Pilzrisotto mit Wurzelgemüse, Salat und Gemüseschnitzel</b> (1,5,15,19) Nährwerte: 587 kcal/ 17 g Eiweiss/ 39g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Überbackener Chinakohl, holl. Soße, Salat u. Kartoffelbrei</b> (5,20) Nährwerte: 437 kcal/ 12g Eiweiss/ 29g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Gef. Teigtaschen mit Kürbis und Frischkäse, Möhrenletscho u. Salat</b> (1,5,15) Nährwerte: 603 kcal/ 21g Eiweiss/ 17g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Champignon- Spinat-Auflauf mit Nudeln, Salat u. Hirtenkäse</b> (1,5,19) Nährwerte: 734 kcal/ 34 g Eiweiss/ 49g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder Dessert</b> (5,6,7,8,A,H) <b>7,00 €</b>	<b>Kohlrabi in Knusper-Panade, Salat, Erbsen in Bechamelkartoffeln</b> (1,15,19,20) Nährwerte: 444 kcal/ 12g Eiweiss/ 27g Fett + <b>Kleiner Salat</b> (5,19,20) <b>oder Suppe</b> (1,5,15,19) <b>oder 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	