

Speiseplan vom: 06.01.2025 bis 12.01.2025



KW 02

	Normalkost	Leichte Vollkost	Diabetikerkost
Montag:	Möhrensuppe mit Schweinefleisch Himbeerpudding ²⁰ 375 Kcal	Hühnersuppe mit Reis und Fleischklößchen Himbeerpudding ²⁰ 376 Kcal	Hühnersuppe mit Reis und Fleischklößchen Sahnepudding ^{9,20} 351 Kcal 4 KH-P
Dienstag:	Vorsuppe ^{12a,20} Gekochtes Ei in Senfsoße, Salat und Salzkartoffeln 610 Kcal	Vorsuppe ^{12,20} Fischstäbchen ^{12a,24} Fingermöhren, Kartoffelpüree ²⁰ 478 Kcal	Vorsuppe ^{12a20} Fischstäbchen ^{12a,24} Fingermöhren, Kartoffelpüree ²⁰ 453 Kcal 3 KH-P
Mittwoch:	Schweinesteak mit Paprikagemüse und Kartoffelecken Quarkspeise ²⁰ 561 Kcal	Nudeln mit Tomatensoße und Fleischbällchen ^{12a} Quarkspeise ²⁰ 511 Kcal	Nudeln mit Tomatensoße und Fleischbällchen ^{12a} Diätquarkspeise ^{20,9} 503 Kcal 4 KH-P
Donnerstag:	Vorsuppe ^{12a,20} Grünkohl mit Kasseler und Kartoffeln ^{12a} 506 Kcal	Vorsuppe ^{12a,20} Schleizer Bamser (Puffer aus gekochten Kartoffeln) mit Apfelmus ^{12a,20,24} 454 Kcal	Vorsuppe ^{12a,20} Schleizer Bamser (Puffer aus gekochten Kartoffeln) mit Apfelmus ^{12a,20,24} 570 Kcal 4 KH-P

Freitag:	Fischfilet mit Weißweinsauce buntes Gemüse und Kartoffeln Götterspeise 581 Kcal	Kochklopse mit ^{12a,20,24} Schnittlauchsoße und Kartoffeln dazu Salat Götterspeise 469 Kcal	Kochklopse mit ^{12a,20,24} Schnittlauchsoße und Kartoffeln dazu Salat Götterspeise ⁹ 447 Kcal	4 KH-P
Samstag:	Gelbe Erbsensuppe mit Bockwurst ⁸ Apfelkompott 525 Kcal		Steckrübensuppe mit Rauchfleisch ^{12a} Obst 429 Kcal	3 KH-P
Sonntag:	Spießbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln ^{12a} Kompott 627 Kcal		Hähnchenbrust mit Sahnesauce, Butterreis Kaisergemüse ^{12a,20} Diätkompott ⁹ 547 Kcal	4 KH-P
Zusatzstoffe		Allergene:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. (bei Lebensmitteln mit mehr als 100g Zuckeraustauschstoffen pro kg bzw. Liter Lebensmittel) mit Konservierungsstoff (die namentliche Angabe des Konservierungsstoffes entfällt) 2. mit Farbstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. mit Phosphat 9. mit Süßungsmittel (die namentliche Angabe der Zuckeraustauschstoffe und Süßungsmittel entfällt) 10. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam) 11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 		<ol style="list-style-type: none"> 12. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12 eDinkel, 12f Grünkern 13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 14. Weichtiere / Mollusken 15. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse 16. Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg je L oder Kg) 17. Senf und daraus s gewonnene Erzeugnisse 18. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 19. Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse 20. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose 21. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Wallnüsse 22. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 23. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse 24. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 25. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 		