

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 03.02.2025 bis 09.02.2025

| | Normalkost | X | Leichte Vollkost | X | Diabetikerkost | X | Bemerkung |
|--|---|---|---|---|--|---|-----------|
| Montag 1. 549 Kcal 2. 521 Kcal 3. 521 Kcal 03.02.2025 | Weißer Bohnen mit Suppengemüse und Kasseler ⁸ Kokospudding ²⁰ | | Gaisburger Marsch (Kartoffel-Gemüse- eintopf mit Spätzle) ^{12a,24} Kokospudding ²⁰ | | Gaisburger Marsch (Kartoffel-Gemüse- eintopf mit Spätzle) ^{12a,24} Schokopudding ^{9,20} | | |
| Dienstag 1. 531 Kcal 2. 525 Kcal 3. 525 Kcal 04.02.2025 | Vorsuppe ^{12a,20} Hähnchensteak ^{12a} mit Paprikasoße dazu Butterreis | | Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet in Eihülle mit Kaisergemüse ^{12a,20} und Kartoffeln | | Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet in Eihülle mit Kaisergemüse ^{12a,20} und Kartoffeln | | |
| Mittwoch 1. 590 Kcal 2. 530 Kcal 3. 530 Kcal 05.02.2025 | Königsberger Klopse mit Kapernsoße ^{12a,20,2} dazu Salat und Kartoffeln Erdbeercreme ²⁰ | | Wurstgulasch mit Paprika und Nudeln Erdbeercreme ²⁰ | | Wurstgulasch mit Paprika und Nudeln Aprikosencreme ^{9,20} | | |
| Donnerstag 1. 467 Kcal 2. 532 Kcal 3. 532 Kcal 06.02.2025 | Vorsuppe ^{12a,20} Kaiserschmarrn mit ^{12a,20,24} Pflaumenkompott | | Vorsuppe ^{12a,20} Rühreier ^{12a,20} mit Porreegemüse und Kartoffeln | | Vorsuppe ^{12a,20} Rühreier ^{12a,20} mit Porreegemüse und Kartoffeln | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Freitag 1. 615 Kcal 2. 579 Kcal 3. 579 Kcal 07.02.2025 | Paniertes ^{12a,20} Seehechtfilet mit Bechamelkartoffeln Götterspeise ² | Weißwurst mit warmen Kartoffelsalat und süßem Senf Götterspeise ² | Weißwurst mit warmen Kartoffelsalat und süßem Senf Diätgötterspeise ^{2,9} |
| Samstag 1.520 Kcal 3.468 Kcal 08.02.2025 | Wirsingintopf mit Schweinefleisch Obst | | Nudelsuppe mit Huhn und Eierstich ^{12a,20} Obst |
| Sonntag: 1. 589 Kcal 3. 570 Kcal 09.02.2025 | Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffeln ¹² Kompott | | Hähnchen Cordon bleu mit Möhren-Erbesen und Kartoffeln ^{12a,20,24} Diätkompott ⁹ |

| | |
|---|--|
| Zusatzstoffe: 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 | Allergene: 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. Walnüsse 22. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 23. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse 24. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 25. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
|---|--|

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!