

Seniorenheim am Pfaffenberg**Name****Speiseplan vom: 10.02.2024 bis 16.02.2024**

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 450 kcal 2. 485 kcal 3. 485 kcal 10.02.2025	Graupensuppe mit Kohlrabi ^{12a} und Kasseler Karamelpudding ²⁰		Möhren-Sellerieeintopf mit Fleischklößchen ^{12a} Karamelpudding ²⁰		Möhren-Sellerieeintopf mit Fleischklößchen ^{12a} Erdbeerpudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 637 kcal 2. 559 kcal 3. 559 kcal 11.02.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Hacksteak mit ^{12a,20,24} Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Eierragout mit Mischgemüse und Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Eierragout mit Mischgemüse und Salzkartoffeln		
Mittwoch 1. 561 kcal 2. 542 kcal 3. 542 kcal 12.02.2025	Kasselerbraten mit Speckbohnen ^{12a} und Kartoffeln Orangenpudding		Gemüssesschnitzel ^{12a,24} mit Käsesoße und Röstitaler Orangenpudding		Gemüssesschnitzel ^{12a,24} mit Käsesoße und Röstitaler Kirschnpudding ⁹		
Donnerstag 1. 459 kcal 2. 510 kcal 3. 510 kcal 13.02.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Marillenknödel mit ^{12a,20} Vanillesoße		Vorsuppe ^{12a,20} Spaghetti mit Käse-Sahnesoße und Schinkenstreifen		Vorsuppe ^{12a,20} Spaghetti mit Käse-Sahnesoße und Schinkenstreifen		

Freitag 1. 559 kcal 2. 650 kcal 3. 650 kcal 14.02.2025	Bratfisch mit ^{12a,20} Kartoffelsalat Götterspeise	Bratwurst mit Bayrischkraut und Kartoffeln Götterspeise	Bratwurst mit Bayrischkraut und Kartoffeln Diätgötterspeise ⁹
Samstag 1. 473 kcal 2. 3. 530 kcal 15.02.2025	Milchreis ²⁰ mit Apfelkompott Zucker und Zimt Obst		Schweizer Käsesuppe mit ^{12a,20} Gemüse und Fleischklößchen Obst
Sonntag 1. 650 kcal 2. 3. 594 kcal 16.02.2025	Hirschbraten mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln Kompott		Hähnchenkeule ^{12a} mit Soße dazu Möhren- Kohlrabigemüse und Kartoffeln Diätkompott ⁹

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit!

Zusatzstoffe:

Allergene:

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 Süßungsstaoffe entfällt)
10. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam)
11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

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