

Seniorenheim am Pfaffenberg
Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Name:

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 525 Kcal 2. 520 Kcal 3. 520 Kcal 16.02.2026	Gelbe Erbsensuppe mit Würstchen ⁸ Himbeerpudding ²⁰		Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen ^{12a,24} Himbeerpudding ²⁰		Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen ^{12a,24} Vanillepudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 585 Kcal 2. 570 Kcal 3. 570 Kcal 17.02.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Grützwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet in Curryrahm mit Reis und Broccoligemüse ^{12a,20}		Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet in Curryrahm mit Reis und Broccoligemüse ^{12a,20}		
Mittwoch 1. 555 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 18.02.2026	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Käse und Schinken überbacken ²⁰ Heidelbeercreme ²⁰		Hähnchenkeule ^{12a,20} mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln ^{12a,20} Heidelbeercreme ²⁰		Hühnerfrikassee ^{12a,20} mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln ^{12a,20} Pfirsichcreme ²⁰		
Donnerstag 1. 485 Kcal 2. 512 Kcal 3. 512 Kcal 19.02.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Hefeklöße mit ^{12a,20} Pflaumenkompott		Vorsuppe ^{12a,20} Nudeln mit Tomatensoße ^{12a,24} und Fleischklößchen		Vorsuppe ^{12a,20} Nudeln mit Tomatensoße ^{12a,24} und Fleischklößchen		

Seniorenheim am Pfaffenberg

Freitag 1. 590 Kcal 2. 583 Kcal 3. 583 Kcal 20.02.2026	Leber mit Zwiebelsoße dazu Blumenkohl und Kartoffeln ^{12a} Schokopudding ²⁰		Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße ^{12a} und Salat Salzkartoffeln ²⁰ Schokopudding ²⁰		Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße ^{12a} und Salat Salzkartoffeln ²⁰ Sahnepudding ^{9,20}		
Samstag 1. 488 Kcal 3. 460 Kcal 21.02.2026	Linsensuppe mit Wiener Würstchen ⁸ Obst				Reiseintopf mit Rind und Eierstich ^{20,24} Obst		
Sonntag: 1. 625 Kcal 3. 630 Kcal 22.02.2026	Roulade mit Rotkohl und Klößen ^{12a} Kompott				Schnitzel mit Mischgemüse und Butterspätzle ^{20,12a,24} Diätkompott		

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, 12e Dinkel, 12f Grünkern
13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere / Mollusken
15. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
16. Schwefeldioxid und Sulfid (ab 10mg je L oder Kg)
17. Senf und daraus 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!