

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 10.03.2025 bis 16.03.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 450Kcal 2. 510 Kcal 3. 510Kcal 10.03.2025	Graupensuppe ^{12d} mit Rauchfleisch Sahnepudding ²⁰		Champignonrahmsuppe mit Schinkenwürfeln ^{8,12a,20} Sahnepudding ²⁰		Champignonrahmsuppe mit Schinkenwürfeln ^{8,12a,20} Erdbeerpudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 637 Kcal 2. 595 Kcal 3. 595 Kcal 11.03.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Hackbraten mit Rahmsoße ^{12a,24} dazu Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Bohnengemüse und Spreewaldsoße ^{12a} Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Bohnengemüse und Spreewaldsoße ^{12a} Salzkartoffeln		
Mittwoch 1. 561 Kcal 2. 551 Kcal 3. 551 Kcal 12.03.2025	Spaghetti ^{12a} Bolognese und Salat Orangenpudding		Blumenkohlauflauf mit Schinken und ^{12a,20} Kartoffeln Orangenpudding		Blumenkohlauflauf mit Schinken und ^{12a,20} Kartoffeln Kirschpudding ⁹		
Donnerstag 1. 510 Kcal 2. 535 Kcal 3. 535 Kcal 13.03.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Eierkuchen ^{12a,20,24} mit Konfitüre		Vorsuppe ^{12a,20} Kräuterquark ²⁰ mit Pellkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Kräuterquark ²⁰ mit Pellkartoffeln		

Freitag 1. 579 Kcal 2. 545 Kcal 3. 545 Kcal 14.03.2025	Currywurst ⁸ mit Kartoffelsalat Götterspeise ²	Schollen-röllchen mit Soße und Streifengemüse dazu Salzkartoffeln ^{12a,20} Götterspeise ²	Schollen-röllchen mit Soße und Streifengemüse dazu Salzkartoffeln ^{12a,20} Diätgötterspeise ^{2,9}
Samstag 1. 538 Kcal 2. 560 Kcal 3. 560 Kcal 15.03.2025	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ⁸ Obst		Schweizer Käsesuppe mit ^{12a,20} Fleischklößchen ²⁴ Obst
Sonntag: 1. 650 Kcal 2. 624 Kcal 3. 624 Kcal 16.03.2025	Hirtenrolle mit Balkangemüse und Salzkartoffeln ^{12a} Kompott		Kasseler braten ^{12a} mit Speckbohnen und Kartoffeln Diätkompott ⁹

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 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat 10. mit Süßungsmittel (die namentliche Angabe der Zuckeraustauschstoffe und Süßungsmittel entfällt) 11. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam) 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 	<ol style="list-style-type: none"> 13. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12e Dinkel, 12f Grünkern 14. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 15. Weichtiere / Mollusken 16. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse 17. Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg je L oder Kg) 18. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 19. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 20. Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse 21. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose 22. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Wallnüsse 23. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 24. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse 25. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 26. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit !!!