

Seniorenheim am Pfaffenberg Name:

Speiseplan vom: 30.03.2026 bis 05.04.2026

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1.555 Kcal 2.535 Kcal 3.535 Kcal 30.03.2026	Kartoffelsuppe mit Würstchen ⁸ Apfelmus		Lauch-Käserahm- suppe mit Fleischklößchen Apfelmus		Lauch-Käserahm- suppe mit Fleischklößchen Apfelmus		
Dienstag 1.560 Kcal 2.540 Kcal 3.540 Kcal 31.04.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Bratwurst mit Rahmwirsing und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fischstäbchen mit Möhren dazu Kartoffelpüree ^{20,12a}		Vorsuppe ^{12a,20} Fischstäbchen mit Möhren dazu Kartoffelpüree ^{20,12a}		
Mittwoch 1.554 Kcal 2.521 Kcal 3.521 Kcal 01.04.2026	Schweinesteak mit buntem Gemüse ^{12a,20} dazu Kartoffelecken Quarkspeise ²⁰		Kartoffel-Rosenkohl- Gratin ^{12a,20} mit Schinken Quarkspeise ²⁰		Kartoffel-Rosenkohl- Gratin ^{12a,20} mit Schinken Quarkspeise ^{20,9}		
Donnerstag 1.492 Kcal 2.525 Kcal 3.525 Kcal 02.04.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Rührei mit ^{12a,20} Rahmspinat und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12,20} Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Vorsuppe ^{12a,20} Kartoffelpuffer mit Apfelmus		

Freitag 1. 575 Kcal 2. 521 Kcal 3. 521 Kcal 03.04.2026	Wildlachsfilet mit ^{12a,20} Spargelgemüse dazu Salzkartoffeln Bayrischcreme	Karfreitag	Hähnchenbrust mit Französischem Gemüse dazu grüne Bandnudeln Bayrischcreme	
Samstag 1.525 Kcal 3.535 Kcal 04.04.2026	Gelbe Erbsensuppe mit Bockwurst ⁸ Obst		Kohlrabi Eintopf mit Fleischklößchen ^{12a,24} Obst	
Sonntag: 1. 610 Kcal 2. 3. 576 Kcal 05.04.2026	Lammbraten mit Rot- wein-Rosmarinsoße Bohnen ^{12a} dazu Kartoffeln Kompott	Ostersonntag	Schweinerücken- braten mit Backobst gefüllt, Rosenkohl und Kartoffeln ^{12a,20} Diätkompott ⁹	
<u>Zusatzstoffe:</u>			<u>Allergene:</u>	
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 Süßungsstoffe 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. Mich 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		

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!